Küche 55



Gut erfunden. Die FutureLine von V-ZUG.



2014

V-ZUG AG – die Schweizer Marke für Haushaltgeräte seit Generationen

V-ZUG geniesst seit über 100 Jahren das Vertrauen der Schweizerinnen und Schweizer, was die regelmässige Auszeichnung «Most Trusted Brand» untermauert. Für Generationen gehört V-ZUG einfach dazu: Tag für Tag erledigen die hochwertigen Geräte aus Zug in Schweizer Haushalten vertrauensvoll die Arbeit. Sie unterstützen den Wandel von einer reinen Arbeitsküche zu einer Wohnküche, die den zentralen Lebensmittelpunkt bildet und erleichtern die Wäschepflege.

Treten Sie ein in die Welt von V-ZUG, wir freuen uns über Ihr Interesse an unseren Geräten.


2014


1970


1980

Erläuterung der Symbole

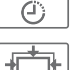
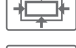
Dämpfen, Backen, Kochen, Kaffee

- Beleuchtung (ab De Luxe S individuell ein-/ausschaltbar)
- Ober-/Unterhitze
- Oberhitze
- Unterhitze
- Ober-/Unterhitze feucht
- Echte Heissluft
- PizzaPlus
- Heissluft feucht
- Grill
- Grill mit Umluft
- Gargutsensor
- Mikrowelle, kombinierbar
- Zartgaren
- GarAutomatik
- Integrierte Rezepte mit exklusivem Rezeptbuch
- Pyrolytische Selbstreinigung
- Elektronischer Timer (je nach Typ mit Zusatzfunktionen)
- Klartextanzeige/Sprachen
- Electronic Steam System (ESS)
- GourmetDämpfen
- Dampf
- Regenerieren
- Profi-Backen
- Auswahl Bohnen
- Auswahl Tassengrösse
- Eine Tasse
- Zwei Tassen
- Heisswasser
- Menü
- Cappuccino
- Latte macchiato
- Milchkaffee
- Unerhört leise
- Beratung nach dem Kauf

Kochfelder

- Einschaltdauer mit Abschaltfunktion
- PowerPlus für alle Kochzonen
- PowerTronic
- Akustischer Timer
- Sanfte Direktwahltasten
- Slider-Bedienung
- 2 Direktwahlstufen
- Pausentaste
- 9 Leistungsstufen
- Warmhaltefunktion
- Ankochautomatik
- Wischschutz
- Zonenverbindung
- Optimal für Fleisch
- Optimal für Wurstwaren
- Optimal für Gemüse
- Optimal für Fisch
- Schmelzfunktion
- Topfbodenerkennung (10–22cm)
- Externe Bedienung
- Sicherheitspaket
- KochAutomatik
- ReisAutomatik
- TemperaturAutomatik
- Baureihe
- Einstellung Lautstärke Tastentöne
- Grafik-Display in 4 Sprachen

Lüften

- Luftfördermenge in m³/Stunde
- Anzahl Halogenlampen
- Anzahl Halogenspotlampen
- Anzahl LED-Leuchten
- Sanfte Bedienung
- Abluftstutzen Ø ... mm mit integrierter Rückstauklappe
- Abluft
- Umluft
- Anschluss an Zehnder-Komfortlüftung
- Licht mit Dimmfunktion
- Systemlösung
- MinairTechnologie
- Fernbedienung als Zubehör
- Unerhört leise
- Anzeige Reinigung Fettfilter
-  Anzeige Sättigung Kohlefilter
-  Intensivstufe
-  Nachlaufautomatik
-  Randabsaugung
-  Wischschutz

Spülen

- Automatik
- SteamFinish
- Alltag Kurz
- Alltag
- Kurz/Glas
- Kurz
- Sprint
- Glas
- Intensiv
- Fondue/Raclette
- Hygiene
- Vorspülen
- Eco
- Teilbeladung
- Function Light
- Energiesparen
- Kindersicherung
- Startaufschub 24 h
- Klartextanzeige
- Optimal für Tabs
- Unerhört leise
- ergoPlus Besteckschublade
- Kalksensor
- Trübungssensor
- Glanzmitteldosierung
- Wasserhärtesteuerung
- Automatischer Türaufstosser
- Wasserverbrauch 5 Liter
- Innenraumbeleuchtung, Anzahl LED-Leuchten
- Platz für Anzahl Massgedecke

Mikrowellen

- Beleuchtung
- Mikrowelle
- Inverter-Technologie
- Echte Heissluft
- Grill
- CombiCrunch
- Power&Favorite
- AutomaticPlus
- PerfectDefrost
- Timer

Frontdesign

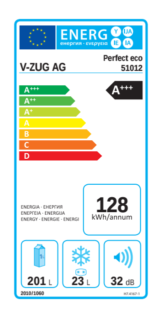
- Farbe Nero
- Farbe Weiss
- Spiegelglas
- ChromeClass
- Vollintegriert
- Edelstahl
- Volledelstahl
- TouchClean

Kühlen

- Getrennte Temperaturregelung
- Digitalanzeige
- Sanfte Bedienung (TouchControl)
- Anzahl LED-Leuchten
- SoftClose Türschliessung
- NoFrost Technologie
- HygienePlus

Energieeffizienz auf einen Blick

Mit Hilfe der Etikette kann der Energieverbrauch direkt am Gerät abgelesen werden. Die Geräte von V-ZUG befinden sich ausnahmslos alle in den besten Energieeffizienz-Klassen.





compareco.ch

V-ZUG setzt sich als aktives Mitglied im Fachverband für Elektroapparate (FEA) herstellerübergreifend für ökologische Geräte ein und unterstützt aktiv die Vergleichsplattform compareco.ch. Vergleichen Sie jetzt Haushaltgeräte auf compareco.ch

Offizielle vRG-Tarife 2014

Gewichtskategorie	Gerätebereich	vRG inkl. MwSt.	vRG exkl. MwSt.
	Haushaltgrossgeräte (ohne Kühlen, Gefrieren und Geräte mit Wärmepumpe)	CHF	CHF
< 5 kg	Kassiersysteme	0.60	0.56
> 5-15 kg	Wok, Kochfelder, Dunstabzüge leicht, Teppan Yaki	2.50	2.31
> 15-25 kg	Steam S, Mikrowellengeräte, Wärmeschubladen, Dunstabzüge mittel, Coffee-Center	6.00	5.56
> 25-70 kg	WA Adora SL/S/L, Herde, Backöfen, Steamer, Geschirrspüler, Dunstabzüge schwer, Miwell-Combi XSL	12.00	11.11
> 70-140 kg	WA Adorina SL/S/L, WA Adora SLQ, WA Unimatic, Dunstabzüge sehr schwer	20.00	18.52
	Kühl- und Gefriergeräte, Geräte mit Wärmepumpe, Textilpflegesystem		
> 25-100 kg	Kühlschränke, Winecooler, Waschautomaten/Wäschetrockner/Geschirrspüler mit Wärmepumpe	30.00	27.78
> 100-250 kg	FoodCenter, REFRESH-BUTLER	50.00	46.30
Rechauds, Schaltkästen und Kochplattensätze sind nicht gebührenpflichtig.			

Preise

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF).
Fett gedruckt: inkl. Mehrwertsteuer
Normal gedruckt: exkl. Mehrwertsteuer.

Alle Preise verstehen sich exkl. der obligatorischen vorgezogenen Recyclinggebühr (vRG). Modell- und Preisänderungen vorbehalten.



Inhalt





6–19 V-ZUG AG

20–91 COMBI-DÄMPFEN, BACKEN, KOCHEN

92–115 LÜFTEN





116–131 SPÜLEN

132–151 KÜHLEN

152–163 INFO

Innovationskraft und Schweizer Qualität seit mehr als 100 Jahren

Seit 1913 steht V-ZUG für Premium Swiss Quality. Erstklassige Qualität entspricht nicht nur unserer Tradition, sondern vor allem auch unserer Verpflichtung zum Fortschritt: Die Erfindungen und Innovationen von V-ZUG setzen weltweit immer wieder neue Standards. Dabei stellen wir Sie, unsere Kundinnen und Kunden, in den Mittelpunkt – mit Geräten, die Sie in Ihrer Küche und Ihrem Waschraum inspirieren und Ihnen höchsten Komfort bieten.

V-ZUG ist heute die einzige unabhängige Schweizer Marke für Haushaltgeräte, die sowohl hochwertige Geräte für die Küche als auch für den Waschraum in der Schweiz entwickelt und produziert.

In Zug sind dies Herde, Backöfen, Steamer, Combi-Steamer, Geschirrspüler, Schaltkästen und der REFRESH-BUTLER sowie über 80% der Waschautomaten und Wärmetrockner für Ein- oder Mehrfamilienhäuser.

Ein weiteres Werk für die Entwicklung und Produktion befindet sich in Arbon am Bodensee.



Arbeiterinnen und Arbeiter der Spedition, 1913


Das Hauptgebäude um 1920


Hydraulische Presse, 1927


Produktionsstrasse
Adora-Waschautomaten, 1985


Produktionsstrasse
Adora-Geschirrspüler, 2013

Code scannen und das
Unternehmen entdecken



Entwicklungs- und Produktionsstandorte Zug und Arbon



Das 185 Meter lange Logistik-Center ZUGgate, das mit modernster Technologie wie Fotovoltaikzellen und Rekuperationsmotoren in den Lagerliften energetisch weitgehend selbsttragend ist

Aus gutem Haus in die ganze Welt

Am Werkplatz Zug mit seinen fast 62 000 m^2 setzen über 1300 Mitarbeitende ihr Wissen und Können für unsere anspruchsvolle Kundschaft in der Schweiz und rund um den Globus ein.

Kühlschrankproduktion in Arbon

Hochwertige Premium-Kühlschränke entwickelt und produziert V-ZUG als einziger Anbieter in der Schweiz. Das Werk liegt in Arbon am Bodensee.

Premium Swiss Quality

- V-ZUG entwickelt und fertigt in der Schweiz als einziger Hersteller mit einem solch umfassenden Programm «Made in Switzerland».
- Eine permanente Qualitätsprüfung von jedem Arbeitsschritt und eine umfassende Endprüfung sichert die hohe Premium Swiss Quality.
- Alles, was von V-ZUG kommt, läuft absolut zuverlässig. Die bis zu 15 Jahre dauernde Ersatzteilgarantie unterstreicht dies deutlich.



Investitionen

V-ZUG glaubt an den Wirtschaftsstandort Schweiz und investiert in Zug Jahr für Jahr in die moderne Infrastruktur. So zum Beispiel in die ökologisch aus Holz gebaute Produktionshalle Nord oder das 185 Meter lange Logistik-Center ZUGgate mit Fotovoltaikanlage.

Permanente Aus- und Weiterbildung liegt uns am Herzen. So geben zum Beispiel unsere erfahrenen Spezialisten ihr Know-how und ihre Leidenschaft an 63 Lernende in 9 Berufsgattungen weiter. Auch dies ist eine Investition in die Zukunft.



Code scannen und mehr über den Produktionsstandort Zug erfahren



V-ZUG in Ihrer Nähe

Basel
Pratteln
Elsau
Altishausen
Othmarsingen
Gossau
Altstätten
Vicques
St. Gallen
Fehraltorf
Schlieren
Biberist
Hünenberg
Altendorf
Biel
ZUGORAMA, Zug
Emmen
Gals
Wabern
Ibach
Malans
Rüfenacht b. Bern
Altdorf
Chur
Romanel
Crissier
Zuoz
Founex
Réchy
Lumino
Genf-Cointrin
Bellinzona

Ausstellungs- und Beratungscenter
Service-Center



Persönliche und kompetente Beratung

Unsere 9 regionalen Ausstellungs- und Beratungscenter bieten Ihnen die Möglichkeit, sich in Ihrer Nähe von qualifizierten Fachleuten beraten zu lassen. Hier können Sie zudem bei kostenlosen Kochvorführungen unsere Geräte im Detail kennenlernen.

Unsere Dienstleistungen nach dem Kauf

Auch nach dem Kauf stehen wir Ihnen unterstützend zur Seite, sei es auf Wunsch mit der kostenlosen Demonstration der Spitzengeräte bei Ihnen zu Hause, mit Kochkursen und Vorführungen in den Ausstellungs- und Beratungscentern oder mit unserer kostenfreien telefonischen Kochberatung.

V-ZUG ist auch beim Umweltschutz einen Schritt voraus

Als Unternehmen, das seinen Kundinnen und Kunden in allen Bereichen das Beste bieten will, verstehen wir Innovation und Qualität auch in einem ökologischen Sinn. Dank unserem Verantwortungsbewusstsein und unserer technologischen Expertise sind wir im Bereich Ökologie der Vorreiter der Branche.

Das ökologische Engagement der V-ZUG AG

- Seit Jahren ISO-14001-zertifiziert.
- Exklusiver Leading-Partner des Vereins MINERGIE.
- Auszeichnung als «Öko-Winner 2013» in der Studie «Most Trusted Brand 2013».
- Sämtliche Lieferungen in die Romandie werden mit den SBB transportiert. Dadurch können Leerfahrten vermieden, die Energiebilanz verbessert und der CO_2-Ausstoss gesenkt werden.

Energieeffizient in der Herstellung

- Kürzeste Anfahrtswege von der Produktionsstätte in Zug zu den Kunden in der Schweiz.
- Das Logistik-Center ZUGgate wird zu einem grossen Teil aus selbstgewonnenem Strom gespeist. Die insgesamt sieben Lagerlifte produzieren mit Hilfe modernster Technologien Ökostrom.
- Der Energieverbrauch für die Fertigung wurde in den letzten Jahren pro Gerät um die Hälfte gesenkt.

Energieeffizient bei Ihnen zu Hause

- Viele Geräte von V-ZUG sind auch ökologisch führend und setzen bezüglich Ressourcenschonung neue Massstäbe.
- Wo immer möglich, setzt V-ZUG wiederverwertbare Materialien ein und stellt aktiv eine geordnete Entsorgung sicher.
- V-ZUG ist Pionier in der Wärmepumpentechnologie und entwickelte die ersten Waschautomaten und Geschirrspüler dieser Art weltweit.
- Der Wärmepumpentrockner Adora TSL WP wurde 2008 zu Europas energieeffizientestem Trockner gekürt (Urteil: «Top-Ten»).



V-ZUG gewinnt regelmässig renommierte Auszeichnungen und Awards


















Design: Ästhetik und Funktion in vollendeter Verbindung

Die führende Qualität der Geräte von V-ZUG findet auch im Design ihre Bestätigung. Die FutureLine besticht durch hochwertige Eleganz in verschiedenen, individuell wählbaren Ausführungen und lässt sich nach Ihren Wünschen perfekt kombinieren.

Ausführungen in ChromeClass

Ausführungen in Spiegelglas

Kompaktklasse

Die Gerätelinie mit einer Höhe von 38 cm und einer Breite von 55 cm ist ein ideales Zusatzgerät zu einem Standardbackofen. In dieser Grösse sind der Combi-Steam SL, Steam S oder Backöfen, Coffee-Center und Mikrowellengeräte erhältlich.





Standardgrösse

Die Gerätemasse eines Backofens oder Combair-Steam beträgt 76 × 55 cm. Die Standardgrösse ist als Einzelgerät oder ideal als Zusatzgerät zu einem Combi-Steamer oder Kompaktbackofen einsetzbar.





Dienstleistungen im Internet

Tagesaktuelle Informationen zu Geräten, Unterlagen, Rezepten und vielem mehr erhalten Sie in der Online-Welt von V-ZUG.

Stets auf dem neuesten Stand

- Auf unseren Internetseiten finden Sie nicht nur umfassende Informationen, sondern auch Downloads, einen Rezeptservice oder etwa unseren Newsletterservice mit Tipps und Tricks rund ums Haushalten.
- Das Portal LIFESTYLE by V-ZUG führt Sie in eine Welt des Genusses und der kulinarischen Entdeckungen. Lassen Sie sich von den Spitzenköchen Tanja Grandits, Andreas Caminada, Philippe Rochat, Stefan Meier, Eckart Witzigmann und Nenad Mlinarevic inspirieren.
- Besuchen Sie uns auch auf Facebook und erfahren Sie interessante News über Twitter.



› **vzug.ch**

vzug.ch/lifestyle
facebook.com/vzug.ch
Twitter: @vzug

Führender Service in der ganzen Schweiz



V-ZUG ist für Sie da

V-ZUG wurde 2013 von Schweizer Konsumentinnen und Konsumenten erneut zur vertrauenswürdigsten Marke im Bereich Haushaltgeräte gewählt. Dies ist das Resultat eines konsequenten und anspruchsvollen Qualitätsstrebens.



Führender Service in der ganzen Schweiz

- Ihre Zufriedenheit ist das Wichtigste. Deshalb können Sie sich jederzeit auf unser flächendeckendes Netz von 23 Service-Centern samt 9 Satelliten, unseren führenden Kundendienst und unsere über 300 bestausgebildeten Servicetechniker verlassen.
- Für die Vereinbarung eines verbindlichen Termins genügt ein Anruf auf unsere Gratis-Service Nummer: **0800 850 850.**
- Ein Service-Vertrag bietet eine Absicherung im Falle einer Reparatur.
- Für eine langes Leben – Ersatzteilgarantie bis 15 Jahre.



Persönliche Beratung nach dem Kauf

Wenn Sie sich für ein Premium-Gerät von V-ZUG entscheiden, offerieren wir Ihnen auf Wunsch eine besonders exklusive Dienstleistung: eine persönliche Geräteberatung bei Ihnen zu Hause. Unsere Beraterinnen oder Berater erklären Ihnen die Funktionen und zeigen Ihnen, wie Sie die vielen Möglichkeiten auf einfache Weise nutzen können.

Die Beratung nach dem Kauf erhalten Sie für Geräte mit diesem Symbol:



TEXTILPFLEGESYSTEM
REFRESH-BUTLER



Ihre schönste Kleidung verdient eine schonende Pflege

REFRESH-BUTLER: das neuartige Textilpflegesystem mit der Weltneuheit Photokatalyse, für schonende und komfortable Pflege Ihrer Kleidung zu Hause.



In der Schweiz entwickelt und produziert

Die Pflegeprogramme

Mit dem Hauptprogramm Auffrischen und dem zusätzlich wählbaren Entknittern sowie den Extraprogrammen Trocknen und Hygienisieren wird die Kleidung schonend gepflegt. Je nach Programmwahl erfolgt der Einsatz von erfrischendem Dampf, der nachhaltigen Photokatalyse und der energiesparenden Wärmepumpe.

Auffrischen



Geruchsbeseitigung bestätigt durch:



Neutralisiert Kochgerüche und Zigarettenrauch nachhaltig

Entknittern



Nachgewisen und bestätigt durch:





Ohne Bügeln werden Tragefalten und Knitter im Ellenbogen- oder bei Anzugshosen im Schritt- und Kniebereich reduziert

Trocknen



Schonung geprüft und bestätigt durch:



Energiesparende und schonende Trocknung von regennassen Mänteln und Textilien, für die spezielle Schonung Voraussetzung ist

Hygienisieren



Bestätigt durch:





Mit dem Extraprogramm Hygienisieren werden bis zu 99,99 % der Keime und Bakterien eliminiert





REFRESH-BUTLER (TPS RB)

Nero/Weiss	**10 500.–**/	9722.22
ChromeClass	**11 500.–**/	10 648.15
vRG	**50.–**/	46.30

Gerätemasse
1960 × 775 × 570 mm (H × B × T)

Textanzeige
– Intuitive TouchBedienung

Ausstattung
– Abklappbare Kleiderstangen
– Frischwasserbehälter
– Kondenswasserbehälter
– Montagevorrichtung für Schrankdekor
– 5 hochwertige Kleiderbügel
– 1 Korb für Kleintextilien

REFRESH-BUTLER – schonende Textilpflege in stilvollem Design

- Einbau als frei stehende Variante oder als Einbaugerät mit edlem Schrankdekor
- Bedienung über das intuitive TouchDisplay
- Speziell dafür entwickelte Kleiderbügel sorgen für optimale Luftdurchflutung in der Kleidung

Photokatalyse

Die Geruchsneutralisation findet in einem geschlossenen Luftkreislauf statt. In diesem geschlossenen Kreislauf ist eine Photokatalytisch aktive Beschichtung angebracht, die im Zusammenspiel mit Licht und Dampf schlechte Gerüche nachhaltig abbaut.

Mit dieser Weltneuheit wird Ihre schönste Kleidung schonend gepflegt.

Einbaubeispiel



Elegante Integration in ein Schranksystem

Code scannen und mehr über den Refresh-Butler erfahren



› Entdecken Sie das neuartige Textilpflegesystem in allen Ausstellungen von V-ZUG.

Der REFRESH-BUTLER wird ausschliesslich über die V-ZUG AG vertrieben

Die Adressen finden Sie auf der Rückseite, weitere Informationen unter vzug.ch

Innovationen von V-ZUG setzen weltweit neue Massstäbe



2014: Geschirrspüler mit Wärmepumpentechnologie
Der weltweit erste Geschirrspüler mit Wärmepumpe reduziert den Stromverbrauch gegenüber herkömmlichen Geschirrspülern um fast 40 %.



2013: REFRESH-BUTLER
Eine Revolution in der Textilpflege: Schonendes Auffrischen der Kleidung mit der Weltneuheit Photokatalyse und entknittern von Tragefalten.



2013: Waschautomat mit Wärmepumpentechnologie
Der weltweit erste Waschautomat mit Wärmepumpe setzt neue Massstäbe bei der Energieeffizienz: Der Stromverbrauch wird um ca. 55 % gesenkt.



2009: GarAutomatik
Das Programm GarAutomatik passt vollautomatisch das Garklima, die Temperatur und Dauer dem Menü im Garraum an.



2008: Vibration Absorbing System
Das Vibration Absorbing System (VAS) in den Waschautomaten Adora und Unimatic sorgt für tiefste Geräuschwerte, insbesondere geeignet für den Einbau auf der Etage.



2007: MinairComfo
Die Dunstabzugshaube MinairComfo, die erste und einzige, die direkt an eine Komfortlüftung angeschlossen wird, und somit die ideale Lösung für luftdichte Gebäude (zum Beispiel nach Minergie-Standard) ist.



2007: GourmetDämpfen
Das Programm Gourmet-Dämpfen lässt Rezepte von Starköchen auf Knopfdruck gelingen.



2005: ZUG-Home
Die vernetzten Haushaltgeräte ZUG-Home eignen sich für die Integration in vernetzten Häuser.



2004: Dampfglätten
Das Programm Dampfglätten macht Bügeln praktisch überflüssig.



2004: Milbenstopp
Das Programm Milbenstopp lässt Allergiker aufatmen.



2001: Fondue/Raclette-Programm
Das Fondue/Raclette-Programm sorgt dafür, dass Caquelons, Raclettepfännchen und Gratinformen ohne Einweichen sauber werden.

Starköche vertrauen auf die Qualität von V-ZUG





Der Combi-Steamer ist für den Einsatz im Privathaushalt konzipiert und erfreut sich dank seinem vielfältigen Können grosser Beliebtheit. Doch auch die führenden Spitzenköche aus der Schweiz und dem angrenzenden Ausland sind vom Combi-Steamer überzeugt und setzen ihn in ihrer Profi-Küche ein. Davon profitieren Sie. Die Spitzenköche kreieren regelmässig Rezepte, die Sie nachkochen können.



Andreas Caminada
Schloss Schauenstein, Fürstenau,
jüngster 19-Punkte-Chef aller Zeiten, zweimal Gault-Millau-Koch des Jahres, 3 Michelin-Sterne.

Für Andreas Caminadas 3-Sterne-Küche ist nur das Beste gut genug. Die Qualität und die Zuverlässigkeit der Geräte von V-ZUG erfüllen seine hohen, professionellen Ansprüche. Lassen Sie sich inspirieren und schauen Sie mittels QR-Code dem Meisterkoch über die Schulter, wenn er neue Kreationen im Combi-Steam herbeizaubert.



Tanja Grandits
Restaurant Stucki, Basel,
18 Gault-Millau-Punkte, 2 Michelin-Sterne, Köchin des Jahres 2006 und Aufsteigerin des Jahres 2010. Koch des Jahres 2014.

Kaum jemand nutzt die vielen Möglichkeiten des Combi-Steam so intensiv und ausgiebig wie Tanja Grandits. Der intelligente Alleskönner von V-ZUG ist ideal für ihre Experimentierfreude. So ist auch das Vakuumgaren ein grosses Thema in ihrer Küche: «Ich nutze Vacuisine für beinahe jedes Fleischgericht und vermehrt auch für Fisch.»

› **vzug.ch**

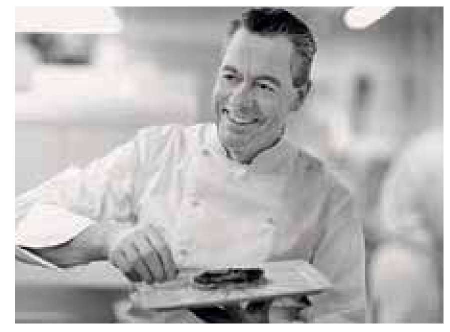
Zahlreiche Starkoch-Rezepte finden Sie unter www.vzug.ch/lifestyle













Stefan Meier

Gasthaus Rathauskeller, Zug,
15 Gault-Millau-Punkte, Autor verschiedener Kochbücher und Publikationen.

Stefan Meier folgt seit über 25 Jahren seiner eigenen Linie. Seine Kreationen sind exklusiv, kreativ und authentisch. Er kennt den Weg seiner Gerichte von der Natur auf den Teller. Als Perfektionist schätzt Stefan Meier Vorzüge des Combi-Steam von V-ZUG: «Er verbindet die Qualität von Grossmutters Küche mit den Anforderungen der heutigen, schnelllebigen Zeit.»

Philippe Rochat

Er machte das Hôtel de Ville in Crissier zu einem der höchstprämierten Restaurants – mit 19 Gault-Millau-Punkten und 3 Michelin-Sternen.

Für den Starkoch im Ruhestand gehört der Combi-Steam von V-ZUG zur modernen, gesunden und ausgewogenen Küche: «Er ist multifunktionell, einfach zu bedienen und leicht einzusetzen. Er bietet eine wirklich erstaunliche Präzision und eignet sich daher ebenso gut für den Privathaushalt wie für den professionellen Einsatz.»

Nenad Mlinarevic

Restaurant focus, Park Hotel Vitznau,
16 Gault-Millau-Punkte und Entdeckung des Jahres 2011.

Als «Back to the roots» bezeichnet Nenad Mlinarevic seine Küche. Die Produkte sollen möglichst natürlich auf die Teller der Gäste kommen und sich harmonisch ergänzen. Hierbei unterstützt ihn der Combi-Steam optimal. «Der Combi-Steam von V-ZUG macht es möglich, traditionelle Rezepte völlig neu zu interpretieren. Ich bin begeistert und neugierig, was ich noch alles aus diesem Gerät herausholen kann.»

COMBI-STEAMER UND STEAMER



Entdecken und erleben Sie die Welt der Combi-Steamer von V-ZUG

Combi-Steamer von V-ZUG öffnen Ihnen eine neue Welt der kulinarischen Genüsse. Damit Sie alles kennenlernen und sich inspirieren lassen können, bieten wir Ihnen Vorführungen, Kochkurse und Rezeptbücher an, führen Sie zusammen mit unseren Spitzenköchen in die exklusiven Methoden des Vakuum-Garens ein und lassen Sie auf unserem Internetportal LIFESTYLE by V-ZUG immer wieder Neues entdecken.

swiss made

In der Schweiz entwickelt und produziert: Erleben Sie kulinarische Genüsse auf hohem Niveau.

› V-ZUG bietet Ihnen noch mehr – alles auf **vzug.ch**

- Kochvorführungen/-kurse
- Exklusive Kochbücher für alle Steamer-Modelle
- Kostenlose Kochideen und saisonale Rezepte
- Praktisches Zubehör

Mehr entdecken: Die Kochvorführungen

Sie finden überall in der Schweiz in Ihrer Nähe ein Ausstellungs- und Beratungscenter von V-ZUG. Dort werden Sie kompetent und umfassend informiert über gesundes Kochen und Backen mit unseren Combi-Steamern.

Wir bieten zwei verschiedene Steamer-Kochvorführungen an:

- **Der Kurs A,** «Kochvorführung vor dem Kauf», soll Entscheidungshilfe sein und informiert Sie über die Vorteile des Dampfgarens sowie über sämtliche Funktionen der verschiedenen Steamer-Modelle, Kombinationsmöglichkeiten und weitere Geräte.
- **Der Kurs B,** «Kochvorführung nach dem Kauf», richtet sich an alle, die bereits erste Erfahrungen mit ihrem neuen Steamer gemacht haben und diese vertiefen wollen. Hier zeigen wir Ihnen die Vielseitigkeit Ihres Steamers, geben Tipps, wie Sie diesen im Alltag optimal nutzen können, und lassen Sie gern von den Köstlichkeiten degustieren.

Mehr erleben: Der Kochkurs

Unser Kochkurs soll ambitionierten Besitzerinnen und Besitzern helfen, noch mehr aus ihrem V-ZUG Combi-Steamer herauszuholen. Unter fachkundiger Leitung kochen Sie selbst und werden dabei mit Tipps und Anregungen tatkräftig unterstützt. Selbstverständlich beantworten wir gern auch alle Ihre Fragen rund ums Kochen mit den Combi-Steamern von V-ZUG. Zum Schluss geniessen Sie ein gemeinsames Essen und können dabei Ihre Erfahrungen austauschen.

Mehr ausprobieren: Die Rezeptbücher

Sternekoch Stefan Meier verrät Ihnen in seinem Buch «Natürlich steamen!» seine besten Steamer-Rezepte. Und im Rezeptbuch «Combi-Steam SL» finden Sie 35 weitere Köstlichkeiten mit dem Programm GourmetDämpfen.



Kochbuch **60.–**/55.56



Rezeptbuch **30.–**/27.78

Haute Goûture by V-ZUG: Die Genusswelt des Combi-Steam

	SPITZENKÜCHE unter 100 °C	GOURMET-KÜCHE über 100 °C	BUTTERZARTES FLEISCH	
	Vacuisine	**GourmetDämpfen**	**Zartgaren angebraten**	**Zartgaren mit Dampf**
Nutzen	**Vakuum-Garen** Ein einzigartiges Erlebnis von Geschmack, Qualität, Frische und Optik. Die aufwendige Kochtechnik der weltbesten Köche kann mit dem Combi-Steam ganz einfach zu Hause genutzt werden. Die Spitzenköche unterstützen Sie mit Können, Erfahrung und mit Tipps und Tricks.	**Exklusive Menüs** Zu Hause kochen wie die Spitzenköche. Zahlreiche exklusive Meistermenüs, die garantiert gelingen, stehen beim Programm Gourmet-Dämpfen zur Auswahl.	**Zartes Fleisch** Das Fleisch ist unabhängig von Form, Beschaffenheit und Menge genau zum gewünschten Zeitpunkt servierbereit.	**Zartes Fleisch** Fleisch mit bester Qualität ist unabhängig von Form, Dicke und Menge genau zum gewünschten Zeitpunkt servierbereit.
Funktion	Vakuum-Garen ist das langsame Garen von Speisen in vakuumversiegelten Beuteln bei niedriger und präzis gesteuerter Temperatur im Combi-Steam.	Gourmet-Rezepte von Spitzenköchen sind im Combi-Steam fix gespeichert.	Die patentierte Innovation, mit der die Kerntemperatur des Fleisches automatisch und dynamisch geregelt wird und während 2,5 bis 4,5 Stunden zart gart.	Die patentierte Innovation, mit der die Kerntemperatur des Fleisches automatisch und dynamisch geregelt wird und während 1,5 bis 2,5 Stunden mit Dampf zart gart.
Bedienung	Die äusserst genaue Temperatureinstellung perfektioniert das Garen unter 100 °C.	Meistermenüs sind einfach per Knopfdruck abrufbar. Alle Rezepte sind in einem Kochbuch integriert. Ein erweitertes Kochbuch ist separat erhältlich.	Das Fleisch wird, nachdem es angebraten wurde, im Steamer ständig überwacht, während es über längere Gardauer zart zubereitet wird.	Fleisch mit bester Qualität wird im Steamer ständig überwacht, während es über längere Gardauer mit Dampf zubereitet und anschliessend kurz angebraten wird.

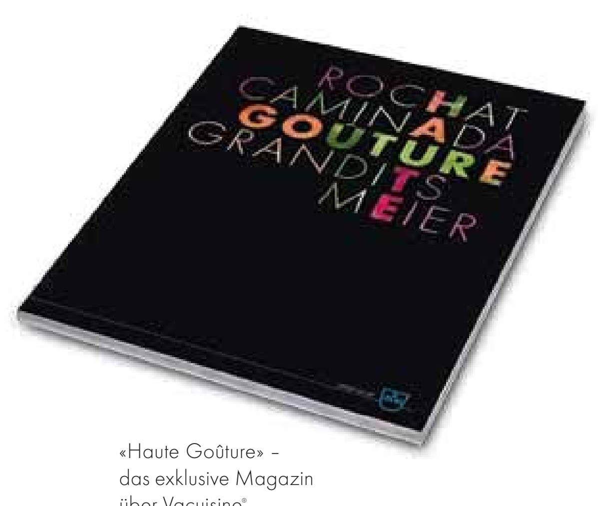
BACKEN	SCHNELL UND FRISCH		ALLTAGSKÜCHE Rezepte	
Profi-Backen	**Regenerieren**	**RegenerierAutomatik**	**GarAutomatik**	
Backwaren Perfekt für Hefebackwaren und Blätterteiggebäck. Brot und Brötchen gehen schön auf und erhalten eine appetitlich glänzende Kruste. Sie werden innen luftig und aussen knusprig und bleiben auch länger frisch. So einfach kommen Sie zu Ihrer eigenen Bäckerei.	**Convenience und Auffrischen** Ideal bei verschiedenen Essenszeiten oder zum Aufwärmen zu einem späteren Zeitpunkt.	**Auffrischen** Zum ersten Mal können Speisen vollautomatisch auch knusprig aufgewärmt und wie frisch zubereitet werden.	**Rezeptfreies Kochen** Die GarAutomatik führt immer einfach, schnell und sicher zum feinen Resultat.	Nutzen
Die Betriebsart Profi-Backen ist eine Kombination von Dampf und Heissluft.	Das Programm für vorbereitete Menüs und Convenience-Produkte.	Das automatische Programm für vorbereitete Menüs und Convenience-Produkte, insbesondere für gebackene Speisen (Wähe, Pizza, Apéro-gebäck usw.).	Das Programm für rezeptfreies und spontanes Kochen. Der Steamer erkennt automatisch Menge und Grösse des Garguts.	Funktion
Profi-Backen ist bequem per Knopfdruck wählbar. Dampf- und Heissluft-phasen sind automatisch geregelt.	Die Speisen können auf mehreren Auflagen ohne Qualitäts- und Feuchtigkeitsverlust auf-gewärmt werden.	Die Speisen können auf mehreren Auflagen ohne Qualitäts- und Feuchtigkeitsverlust auf-gewärmt werden.	Sehr komfortabel: Es ist keine manuelle Eingabe von Dauer, Temperatur, Betriebsart oder Menge notwendig.	Bedienung

Exklusivität Vacuisine® von V-ZUG – Die Spitzenküche unter 100 °C für kulinarische Höhenflüge zu Hause

Vakuum-Garen (auch Sous-Vide genannt) ist das Garen von Speisen in vakuumversiegelten Beuteln. Diese Kochtechnik wird in den weltbesten Restaurants genutzt, weil sie ein einzigartiges Erlebnis von Geschmack, Textur, Frische und Optik schafft.



Der Combi-Steam ist ideal für das Garen im Vakuumierbeutel.



«Haute Goûture» – das exklusive Magazin über Vacuisine®.
34.–/31.48

› vzug.ch

Detaillierte Informationen über Vacuisine® und zahlreiche Starkoch-Rezepte finden Sie auf **vzug.ch/lifestyle**

NUTZEN

Mit Vacuisine® perfektionieren Sie Ihre Gerichte – vom Geschmack über die Qualität und Frische bis zur Optik. Die Kochtechnik, die bislang Profiköchen vorbehalten war, können Sie dank dem Combi-Steam ganz einfach in Ihrer Küche nutzen. Noch einfacher gehts mit den Tipps und Tricks unserer Spitzenköche.

FUNKTION

Speisen werden in vakuumversiegelten Beuteln langsam bei niedrigen und vom Combi-Steam präzis gesteuerten Temperaturen gegart.

BEDIENUNG

Mit dem Combi-Steamer erzielen Sie dank sehr genauer Temperatureinstellung beim Garen unter 100 °C perfekte Resultate. Beim Kauf eines Combi-Steam kann das Magazin «Haute Goûture» kostenlos bezogen werden.



Weltneuheit GourmetDämpfen: Meistermenüs auf Knopfdruck

Im Combi-Steam SL sind mehrere Dutzend Rezepte von Spitzenköchen fix programmiert. Sie wählen eines aus, drücken den entsprechenden Knopf und schon wird das Gerät zum Maître de cuisine. So gelingen Ihnen auch anspruchsvolle Menüs garantiert.





NUTZEN

Beim Programm GourmetDämpfen können Sie aus zahlreichen exklusiven Meistermenüs wählen. So kochen Sie zu Hause wie ein Spitzenkoch und erst noch mit Gelinggarantie. Die Rezepte sind in einem Kochbuch zusammengefasst.

FUNKTION

Die Gourmet-Menüs sind von Spitzenköchen perfektioniert und auf die vielfältigen Möglichkeiten des Combi-Steam ausgerichtet. Alle Einstellungen für das perfekte Resultat sind bereits fix programmiert.

BEDIENUNG

Die fix gespeicherten Gourmet-Rezepte sind über die einfache und intuitive Bedienung per Knopfdruck wählbar. Im Lieferumfang enthalten ist eine Auswahl an Rezepten. Noch mehr Gourmet-Menüs sind in einem erweiterten Kochbuch erhältlich.

Combi-Steamer mit vielen Funktionen

Die Combi-Steamer von V-ZUG erleichtern Ihnen das Kochen. Die Vielfalt von intelligenten Programmen ermöglicht eine schnelle und einfache Zubereitung ganz verschiedener Speisen und Menüs und inspiriert zu neuen Kochideen.

Dämpfen: Natürliche Aromen bewahren und Gesundheit fördern

Beim schonenden Dämpfen in den Combi-Steamern von V-ZUG werden die wertvollen Vitamine und Mineralstoffe nicht ausgewaschen, und die Geschmacksstoffe bleiben erhalten. Sie tun nicht nur viel für die Gesundheit, sondern auch viel für Ihren Genuss.



Patentiertes Zartgaren: Butterzartes Fleisch zum gewünschten Zeitpunkt

Zartgaren angebraten

Die raffinierte Innovation Zartgaren regelt die Kerntemperatur automatisch und dynamisch. Das Fleisch ist unabhängig von Form, Beschaffenheit und Menge genau zum gewählten Zeitpunkt butterzart servierbereit.

Neu: Zartgaren mit Dampf

Geeignet für beste Fleischqualität mit der cleveren Innovation Zartgaren. Und dies klar schneller und bis zu 25 % energiesparender als mit dem herkömmlichen Zartgaren angebraten.



Regenerieren: Aufgewärmt wie frisch zubereitet

Mit einer speziellen Kombination von Dampf und Heissluft können Sie vorbereitete Menüs oder Convenience-Produkte ohne Qualitäts- und Feuchtigkeitsverlust aufwärmen und wie frisch zubereitet geniessen. Es lassen sich sogar verschiedene Speisen gleichzeitig regenerieren. Der Combi-Steam bietet zusätzlich eine RegenerierAutomatik für das vollautomatische knusprige Aufwärmen von Speisen.



Profi-Backen: Knusprig frisch wie vom Dorfbäcker

Die Betriebsart Profi-Backen ist eine Kombination von Dampf und Heissluft. Sie ist perfekt für alle Hefebackwaren: Blätterteiggebäck wird besonders luftig zubereitet, und Brot oder Brötchen gehen schön auf, erhalten eine appetitlich glänzende Kruste und bleiben länger frisch.



Betriebsart Echte Heissluft / Heissluft feucht: Auf zwei Auflagen gleichzeitig backen

Ob Guetzli auf zwei Blechen oder Wähen: Mit der optimalen Heissluftverteilung und der Garraumentlüftung erreichen Sie ein perfektes Back- oder Garresultat. Die Betriebsart Heissluft feucht eignet sich speziell für Gratins und Aufläufe. Sie sind schneller gar und trocknen nicht aus.

UNERREICHT DAS ORIGINAL von V-ZUG



GarAutomatik: Menüs gelingen vollautomatisch

Dank der GarAutomatik ist keine manuelle Eingabe von Dauer, Temperatur, Betriebsart und Gewicht notwendig. Mit einzigartiger Sensortechnik im Climate Control System (CCS) erfühlt der Combi-Steam automatisch Gewicht und Grösse des Menüs und wählt anschliessend ebenso automatisch die beste Abfolge der verschiedenen Betriebsarten mit exakt benötigter Temperatur und Dauer. Und Sie wissen auch genau, wann das Gericht fertig ist.



Der Vollauszug – Für noch mehr Bedienkomfort

Mit den neuen, robusten Vollauszügen können Sie das Gar- und Backgut einfach und bequem komplett aus dem Garraum ziehen.



Vorn im Ausklapper finden Sie weitere nützliche Erklärungen und eine Übersicht aller Symbole.



Einfache Bedienung und viel Komfort

Ob Sie mit Ihrem Combi-Steamer von V-ZUG ein ganzes Menü zubereiten oder nur schnell etwas aufwärmen wollen: Dank der übersichtlichen Anzeige und dem Komfort bei der Bedienung ist alles ganz einfach.



Die Steuerung führt Sie klar, verständlich und erst noch in neun Sprachen durchs Kochprogramm.

Übersicht und Bedienungskomfort

Tasten

- **A** Beleuchtung
- **B** Garraum- / Kerntemperatur
- **C** Betriebsart
- **D** Einstellknopf
- **E** Timer
- **F** Uhrzeit / Einschaltdauer Startaufschub
- **G** Aus

Symbole

- **H** Garraumtemperatur
- **I** Kerntemperatur
- **J** Dampf, Regenerieren
- **K** Profi-Backen, Heissluft
- **L** Timer
- **M** Uhrzeit
- **N** Einschaltdauer
- **O** Ausschaltzeit

Anzeigen

- **P** Temperatur
- **Q** Klartextanzeige, 2-zeilig, 9-sprachig
- **R** Uhrzeit, Dauer, Timer (SL-Geräte mit automatischer Sommer- / Winterzeit-Umstellung)
- **S** Kommunikationsschnittstelle



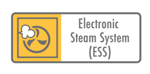
Edelstahl-Fronten mit TouchClean

Lästige sichtbare Fingerabdrücke auf den Fronten gehören der Vergangenheit an. Mit der TouchClean-Veredelung werden Fingerabdrücke weitgehend verhindert und die Reinigung deutlich vereinfacht.



0 Watt Standby-Verbrauch

Die intelligente elektronische Steuerung begibt sich automatisch nach Beendigung des Garprozesses in den Standby-Modus (0 Watt nach SN/EN 62301).



Das Electronic Steam System (ESS) mit externem Dampferzeuger

Wasser vom Frischwasserbehälter wird in den externen Dampferzeuger geführt, um dort bedarfsgerecht Dampf zu erzeugen. Nach dem Garvorgang wird das Wasser zurück in den Wasserbehälter gepumpt, so kann sich weder im Garraum noch in den Wasserleitungen abgestandenes Wasser ansammeln.

Produktevergleich Combi-Steamer und Steamer

	Combi-Steam SL	Steam S	Combair-Steam S	Combair-Steam N
Prospektseite	**29**	**29**	**30**	**30**
Ausführungen				
ChromeClass	✓	✓	✓	✓
ChromeClass-Stangengriff	✓*	✓*	✓*	✓*
Spiegelglas	✓	✓	✓	✓
Beleuchtung	Glühlampe		Glühlampe	Glühlampe
Garraumvolumen l	34	36	56	56
Gerätehöhe cm	38	38	76	76
Energieeffizienzklasse	A	-	A	A
Besser als Energieeffizienzklasse A	A -20 %		A -10 %	A -10 %
Exklusivitäten von V-ZUG				
Vacuisine «gradgenaue Einstellung»	✓			
GourmetDämpfen	✓			
GarAutomatik mit CCS	✓			
Zartgaren	✓		✓	
Zartgaren im Dampf	✓			
RegenerierAutomatik	✓			
Regenerieren (nur Dampf)	✓	(✓)	✓	✓
Profi-Backen	✓		✓	✓
Gargutsensor	✓		✓	
Klimasensor	✓	✓	✓	✓
Electronic Steam System (ESS)	✓	✓	✓	✓
Hindernisfreier Garraumboden	✓	✓	✓	✓
Integrierte Rezepte	✓			
Anwendungen				
Dämpfen	✓	✓	✓	✓
Ober- / Unterhitze			✓	✓
Heissluft	✓		✓	✓
Heissluft mit Beschwaden	✓		✓	✓
PizzaPlus			✓	✓
Heissluft feucht	✓		✓	✓
Grill			✓	
Warmhaltefunktion	✓			
Bedienung und Anzeige				
Vollelektronische Bedienung	✓	✓	✓	✓
Klartextanzeige	✓			
Entkalkungsprogramm	✓	✓	✓	✓
Garraum Edelstahl	✓	✓		
Garraum DualEmail			✓	✓

* Optional



Combi-Steam SL (CST SL)

Spiegelglas	**5120.–**/ 4740.74
ChromeClass	**5240.–**/ 4851.85
vRG	**12.–**/ 11.11

Frontdesign

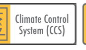
G C

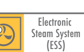
- Verspiegelte Vollglastür 3-fach
- Designgriff
- Gerätemasse:
  379 × 548 × 568 mm (H × B × T)

Betriebsarten und Ausstattung







- Garraum: 38 Liter, Edelstahl
- Wasserbehälter: 1,25 Liter
- Heissluft und Beschwaden
- Warmhaltefunktion
- Klimasensor
- Beleuchtung: 1 Glühlampe
- Automatischer Höhenabgleich
- 1 Garbehälter gelocht, ⅔ GN*
- 1 Edelstahlblech, ⅔ GN*
- 2 Gitterroste, ⅔ GN*
- Rezeptbuch

Bedienung und Anzeige

- Vollelektronische Bedienung
- Klartextanzeige
- Uhrzeit, Speicherung bei Stromausfall
- Betriebsart
- Einschaltdauer, Ausschaltzeit
- Vorschlagstemperatur
- Temperaturanzeige: Dampf 30–100 °C, Heissluft 30–230 °C
- Kerntemperatur Gargut
- Automatische Entkalkungsanzeige
- Entkalkungsprogramm



Steam S (ST S)

Spiegelglas	**3090.–**/ 2861.11
ChromeClass	**3210.–**/ 2972.22
vRG	**6.–**/ 5.56

Frontdesign

G C

- Verspiegelte Vollglastür 2-fach
- Designgriff
- Gerätemasse:
  379 × 548 × 568 mm (H × B × T)

Betriebsarten und Ausstattung









- Garraum: 38 Liter, Edelstahl
- Wasserbehälter: 1,25 Liter
- Klimasensor
- Automatischer Höhenabgleich
- 1 Garbehälter gelocht, ⅔ GN*
- 1 Edelstahlblech, ⅔ GN*
- Rezeptbuch

Bedienung und Anzeige

- Vollelektronische Bedienung
- Digitalanzeige
- Uhrzeit, Speicherung bei Stromausfall
- Betriebsart
- Einschaltdauer, Ausschaltzeit
- Vorschlagstemperatur
- Temperaturanzeige: Dampf 40, 80, 90 und 100 °C
- Automatische Entkalkungsanzeige
- Entkalkungsprogramm

Modell Combi-Steam SL

Optionen

Stangengriff	
– ChromeClass	**220.–**/ 203.70
Vollauszug	**255.–**/ 236.11

Modell Steam S

Optionen

Stangengriff	
– ChromeClass	**220.–**/ 203.70
Vollauszug	**255.–**/ 236.11

Zubehör zu den Steamern siehe Seite 31

* GN = Gastronorm





Combair-Steam S (CS S)

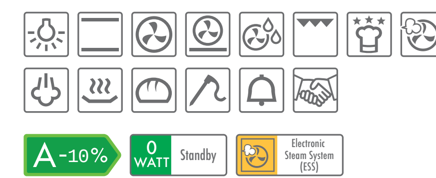
Spiegelglas	**5200.–**/ 4814.81
ChromeClass	**5440.–**/ 5037.04
vRG	**12.–**/ 11.11

Frontdesign



- Verspiegelte Vollglastür 3-fach
- Designgriff
- Gerätemasse: 760 × 548 × 568 mm (H × B × T)

Betriebsarten und Ausstattung



- Garraum: 56 Liter, DualEmail
- Wasserbehälter: 1,25 Liter
- Heissluft und Beschwaden
- Schnellaufheizung
- Klimasensor
- Beleuchtung: 2 Glühlampen
- 1 DualEmail-Kuchenblech
- 1 Edelstahlblech
- 1 Garbehälter gelocht
- 1 Gitterrost
- Rezeptbuch
- Geräumige Geräteschublade

Bedienung und Anzeige

- Vollelektronische Bedienung
- Klartextanzeige
- Uhrzeit, Speicherung bei Stromausfall
- Betriebsart
- Einschaltdauer, Ausschaltzeit
- Vorschlagstemperatur
- Temperaturanzeige: Dampf 30–100 °C, Heissluft 30–230 °C
- Kerntemperatur Gargut
- Automatische Entkalkungsanzeige
- Entkalkungsprogramm



Combair-Steam N (CS N)

Spiegelglas	**4350.–**/ 4027.78
ChromeClass	**4590.–**/ 4250.–
vRG	**12.–**/ 11.11

Frontdesign



- Verspiegelte Vollglastür 3-fach
- Designgriff
- Gerätemasse: 760 × 548 × 568 mm (H × B × T)

Betriebsarten und Ausstattung











- Garraum: 56 Liter, DualEmail
- Wasserbehälter: 1,25 Liter
- Heissluft und Beschwaden
- Schnellaufheizung
- Klimasensor
- Beleuchtung: 2 Glühlampen
- 1 DualEmail-Kuchenblech
- 1 Gitterrost
- Geräumige Geräteschublade

Bedienung und Anzeige

- Vollelektronische Bedienung
- Digitalanzeige
- Uhrzeit, Speicherung bei Stromausfall
- Betriebsart
- Einschaltdauer, Ausschaltzeit
- Vorschlagstemperatur
- Temperaturanzeige Garraum
- Kerntemperatur Gargut
- Automatische Entkalkungsanzeige
- Entkalkungsprogramm

Modell Combair-Steam S

Mit Wärmeschublade (W)
CS S W

Spiegelglas	**5350.–**/ 4953.70
ChromeClass	**5590.–**/ 5175.93

Optionen

Stangengriff	
– ChromeClass	**220.–**/ 203.70
Rollauszug	**215.–**/ 199.07

Modell Combair-Steam N

Optionen

Stangengriff	
– ChromeClass	**220.–**/ 203.70
Rollauszug	**215.–**/ 199.07

Kurzmodell siehe Seite 44

Zubehör zu Combair-Steam S / N
siehe Seite 31

* GN = Gastronorm

Zubehör Combi-Steamer und Steamer

Combi-Steam SL und Steam S



Garbehälter gelocht

Höhe: 40 mm, ⅔ GN [1]	**72.–**/66.67
Höhe: 65 mm, ⅔ GN	**82.–**/75.93
Höhe: 40 mm, ½ GN	**64.–**/59.26
Höhe: 40 mm, ⅓ GN	**62.–**/57.41
Höhe: 65 mm, ⅓ GN	**72.–**/66.67



Garbehälter ungelocht

Höhe: 40 mm, ⅔ GN	**62.–**/57.41
Höhe: 40 mm, ⅔ GN mit Ausguss	**72.–**/66.67
Höhe: 40 mm, ½ GN	**53.–**/49.07
Höhe: 65 mm, ½ GN	**64.–**/59.26
Höhe: 40 mm, ⅓ GN	**51.–**/47.22
Höhe: 65 mm, ⅓ GN	**62.–**/57.41
Höhe: 100 mm, ⅓ GN	**72.–**/66.67

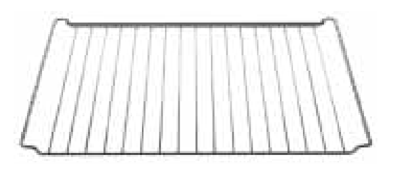
Edelstahlblech

Höhe: 20 mm, ⅔ GN [1, 2]	**51.–**/47.22



Kuchenblech emailliert

Höhe: 20 mm, ⅔ GN	**72.–**/66.67



Gitterrost, ⅔ GN [1] — **51.–**/47.22

Zubehör zu Combair-Steam S / N



Garbehälter gelocht [3]

B × T × H: 430 × 370 × 25 mm — **82.–**/75.93



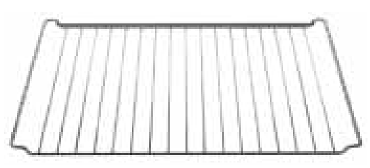
Edelstahlblech [3]

B × T × H: 430 × 370 × 25 mm — **62.–**/57.41



DualEmail-Kuchenblech [3, 4]

B × T × H: 430 × 370 × 25 mm — **82.–**/75.93



Gitterrost [3, 4]

62.–/57.41



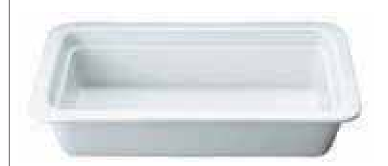
Vollauszug [1, 2]

2-fach — **255.–**/236.11

Rollauszug [3, 4]

2-fach — **215.–**/199.07

Spezialzubehör Steamer



Porzellanform weiss

Höhe: 65 mm, ⅔ GN	**102.–**/94.44
Höhe: 65 mm, ½ GN	**82.–**/75.93
Höhe: 65 mm, ⅓ GN	**62.–**/57.41



Edelstahl-Dampfeinsatz

⅔ GN für Porzellanform	**39.–**/36.11
½ GN für Porzellanform	**35.–**/32.41
⅓ GN für Porzellanform	**29.–**/26.85



Edelstahl-Terrinenform

Halbrund, inkl. Deckel	**72.–**/66.67
Dreieckig, inkl. Deckel	**72.–**/66.67



ThermoBox ⅓ GN

Servier- / Warmhalteschale zu ⅓ GN, max. 65 mm — **77.–**/71.30



Rundes Kuchenblech mit TopClean

Durchmesser: 24 cm	**51.–**/47.22
Durchmesser: 29 cm	**62.–**/57.41
Durchmesser: 31 cm	**67.–**/62.04

Legende Gastronorm-Masse GN
⅔ GN: 325 × 354 mm (Breite × Tiefe)
½ GN: 325 × 265 mm
⅓ GN: 325 × 177 mm

Legende Standardausrüstung
[1] Combi-Steam SL
[2] Steam S
[3] Combair-Steam S
[4] Combair-Steam N

› Weiteres Zubehör auf **vzug.ch**



Noch nie gelangen kulinarische Genüsse so einfach und sicher

Die Backöfen von V-ZUG bieten Exklusivitäten wie GarAutomatik oder das patentierte Zartgaren, mit denen die Zubereitung vollautomatisch gelingt. Verwöhnen Sie Ihre Familie oder Gäste mit einer Eigenkreation oder einem der gespeicherten Meistermenüs.



In der Schweiz entwickelt und produziert: Erleben Sie kulinarische Genüsse auf hohem Niveau.



Die vollautomatische GarSensorik – Vollendetes Feingefühl für Ihre Kochwünsche

V-ZUG, der Innovationsführer im Bereich Sensorik, setzt auf bereits hohem Niveau noch einmal neue Massstäbe. Die vollautomatische GarSensorik bietet Ihnen auf der ganzen Bandbreite des Kochens eine nie da gewesene Unterstützung. Auf Knopfdruck gelingen Ihnen anspruchsvollste Delikatessen von Meisterköchen, Ihre individuellen Rezepte gelingen vollautomatisch, Fleisch ist genau zum gewünschten Zeitpunkt butterzart servierbereit. Dank der einzigartigen Gelinggarantie von V-ZUG bleiben Sie beim Kochen entspannt.

Patentiertes Zartgaren: Butterzartes Fleisch zum gewünschten Zeitpunkt

Sie haben Gäste eingeladen und möchten sie um 20 Uhr an den Esstisch bitten. Wie geht es Ihnen beim vorgängigen Apéro? Müssen Sie ständig in der Küche nach dem Filet sehen? Nicht mit dem raffinierten Zartgaren. Diese Innovation regelt die Kerntemperatur automatisch und dynamisch. Das Fleisch ist unabhängig von Form, Beschaffenheit und Menge genau zum gewünschten Zeitpunkt servierbereit. Sie können so den Gästen beim Apéro Gesellschaft leisten. Und weil das Filet butterzart gelingt, brillieren Sie mit perfekten Kochresultaten.

GarAutomatik: Menüs gelingen vollautomatisch

Dank der GarAutomatik ist keine manuelle Eingabe von Dauer, Temperatur, Betriebsart und Menge notwendig. Mit einzigartiger Sensortechnik im Climate Control System (CCS) erfühlt der Combi-Steam automatisch Menge und Grösse des Menüs und wählt anschliessend ebenso automatisch die beste Abfolge der verschiedenen Betriebsarten mit exakt benötigter Temperatur und Dauer. Und Sie wissen auch genau, wann das Gericht fertig ist.

UNERREICHT DAS ORIGINAL von V-ZUG



Vorn im Ausklapper finden Sie weitere nützliche Erklärungen und eine Übersicht aller Symbolen.

Was die Backöfen von V-ZUG sonst noch einzigartig macht

Die grosse Auswahl an Modellen und die vielen Funktionen kommen der kulinarischen Vielfalt von heute und dem modernen Lebensstil entgegen. Bei V-ZUG stehen Sie und Ihre Bedürfnisse im Mittelpunkt.



Über 80 gespeicherte Schweizer Lieblingsgerichte sind per Knopfdruck abrufbar

Die Lieblingsgerichte von Herrn und Frau Schweizer sind per Knopfdruck abrufbar, für 2, 4 oder 6 Personen. Spezialitätenmenüs gelingen immer, können dank Startaufschub schon am Morgen vorbereitet werden und sind exakt zur gewünschten Zeit servierbereit. Die über 80 gespeicherten Rezepte sind in einem exklusiven Rezeptbuch zusammengefasst. So machen Ausprobieren und Entdecken noch mehr Spass.



Der erste Backofen mit integrierter Mikrowelle

Mikrowellen ermöglichen in Kombination mit konventionellen Betriebsarten im Microbraun SL die schnelle Art zu kochen, zu backen und zu braten. Daraus resultiert eine bedeutende Zeitersparnis. So kann ein Kartoffelgratin in nur 20 Minuten oder ein Kuchen in schnellen 8 Minuten zubereitet werden.



PizzaPlus für Pizza wie beim Italiener

Dank der echten Heissluft, kombiniert mit der Unterhitze, wird der Boden der Pizza, der Quiche oder des Früchtekuchens wunderbar knusprig.

Der exklusive Gargutsensor mit Drehspiess für Gelinggarantie bei Fleischgerichten

Die von Ihnen gewünschte Kerntemperatur im Fleischstück wird mit dem Gargutsensor auf das Grad genau gemessen, in der Anzeige angegeben und laufend elektronisch überwacht. So können Sie jederzeit kontrollieren, ob der Braten mit der gewünschten Kerntemperatur zum Gelingen kommt. Der patentierte Gargutsensor ermöglicht diesen Vorgang sogar am drehenden Fleischstück.

Mit der Betriebsart Echte Heissluft backen Sie auf mehreren Auflagen gleichzeitig

Mit dieser Betriebsart backen Sie gleichzeitig auf einer oder mehreren Auflagen. Und sparen dabei erst noch viel Zeit und Energie.

› V-ZUG bietet Ihnen noch mehr – alles auf **vzug.ch**

- Kochbücher für Microbraun SL, Combair SLP und SL sind im Lieferumfang enthalten.
- In unserem Testlabor wurden über 330 kg Fleisch verarbeitet, bis wir mit dem Zartgaren zufrieden waren.
- Bis zur perfekten Heissluftverteilung wurden im hauseigenen Labor 844 Apfelwähen gebacken.

Die neuen Backöfen mit bis zu 31 % mehr Volumen

Die neuen Backöfen und Herde bieten viel Platz für Feines. Dank dem grossen Garraumvolumen von bis zu 68 Litern finden auch sehr grosse Gerichte oder Garbehälter Platz. Gerade wenn Sie für viele Gäste kochen, werden Sie die 31% mehr Volumen gegenüber herkömmlichen Geräten sehr zu schätzen wissen.



Vollauszüge für bequemes Handling

Mit den neuen, sehr robusten Vollauszügen (Auszugslänge: 457 mm) kann das Gar- und Backgut sicher und bequem komplett aus dem Garraum gezogen werden. Das ist vor allem praktisch beim Übergiessen eines Fleischstückes oder beim Herausnehmen des Kuchenblechs. Diese sehr komfortable Option ist für Backöfen ab der Komfortstufe SE (ohne Microbraun) bestellbar.

Für alle weiteren Backöfen und Herde sind die bewährten Rollauszüge (Auszugslänge: 302 mm) erhältlich.

Die neuen Auflagegitter erleichtern die Bedienung und erhöhen die Sicherheit

Mit den neuen Auflagegittern können Sie sich jetzt beim Einschieben und Herausnehmen der Kuchenbleche und Gitterroste noch viel sicherer fühlen. Dank der geänderten Form kann Ihr Gargut nicht mehr kippen oder verrutschen.
Die neue seitliche Auflagenbeschriftung hilft Ihnen jederzeit beim Einschieben der Gerichte. Egal, ob Sie auf einer oder mehreren Auflagen arbeiten möchten. Die Halogenbeleuchtung gewährt jederzeit den besten Blick auf das Gericht.

Das neue Programm zum Warmhalten und Tellerwärmen

Bereits zubereitete Speisen und Gerichte können einfach und bequem bis zu 1½ Stunden im Backofen warm gehalten werden, ohne dass sie weitergaren oder austrocknen. So schmeckt auch der zweite Gang perfekt und wie frisch zubereitet. Auch in Backöfen ohne Wärmeschublade kann das Geschirr für das perfekte Dinner vorgewärmt werden. Mit dem neuen Programm Tellerwärmen werden Teller, Schüsseln oder Platten rasch und bequem auf die richtige Temperatur gebracht.



0 Watt Standby-Verbrauch

Die intelligente elektronische Steuerung begibt sich automatisch nach Beendigung des Garprozesses in den Standby-Modus (0 Watt nach SN/EN 62301).

Die Backöfen von V-ZUG reinigen sich praktisch von selbst



Dank TopClean von V-ZUG bleiben Rückstände kaum mehr haften

Dies ist die Hightech-Lösung unter den Reinigungshilfen: Diese neue, speziell entwickelte Beschichtung des Emails sorgt dafür, dass der Aufwand beim Reinigen des Garraums oder der Backbleche noch geringer ausfällt. Dank ihrer hervorragenden Antihaft-Eigenschaft lassen sich sämtliche Rückstände ganz einfach und mühelos mit einem feuchten Tuch entfernen.



Das Brillant-Email von V-ZUG ist pflegeleicht und kratzfest

Die glatte und widerstandsfähige Beschichtung ist so pflegeleicht, dass nach dem Backen das Putzen fast vergessen geht.



Die pyrolytische Selbstreinigung sorgt mit Hitze für Sauberkeit im Handumdrehen

Bei dieser Reinigungsart werden Verschmutzungen durch das Aufheizen des Garraums in Asche verwandelt. Es genügt ein feuchtes Tuch, um die Asche ohne grossen Aufwand wegzuwischen. Neu verfügen auch die Geräte mit pyrolytischer Selbstreinigung über eine elegante Vollglas-Innentür, die sich sehr einfach und perfekt reinigen lässt.



Die Katalyse ist der Klassiker unter den Selbstreinigern

Sauberkeit hat bei V-ZUG System: Stellen Sie sich vor, Sie braten oder grillieren, und Ihr Backofen baut Fettspritzer oder andere Schmutzpartikel gleich selbst von den Innenwänden ab. Das nennt man Katalyse. Dieser effektive Reinigungsservice nimmt Ihnen während Jahren die Reinigungsarbeit ab.

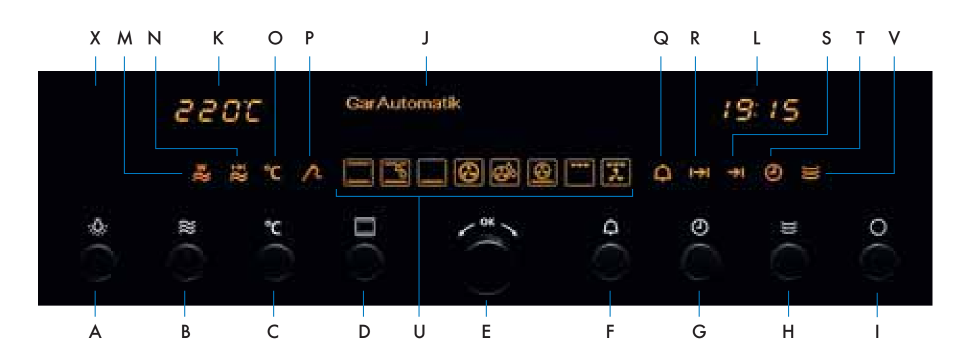


Edelstahl-Fronten mit TouchClean

Lästige sichtbare Fingerabdrücke auf den Fronten gehören der Vergangenheit an. Mit der TouchClean-Veredelung werden Fingerabdrücke weitgehend verhindert und die Reinigung deutlich vereinfacht.

Bedienung, leicht und sicher gemacht

Sanfte Drucktasten, ein zentraler Einstellknopf und Informationen in Klartext ermöglichen eine einfache, praktische Bedienung. Sie haben stets auf einen Blick die Übersicht über alles, von der Betriebsart bis zur Garraum- und Garguttemperatur.



Symbole
M Mikrowellenleistung*
N Mikrowellendauer*
O Garraumtemperatur
P Kerntemperatur*
Q Timer
R Einschaltdauer
S Ausschaltzeit
T Uhrzeit
U Betriebsarten
V Wärmeschublade*
X Kommunikationsschnittstelle

* Modellabhängig

Übersicht und Bedienungskomfort

Tasten
A Beleuchtung
B Mikrowelle (Leistung und Dauer)*
C Garraum-/Kerntemperatur
D Betriebsart
E Einstellknopf
F Timer
G Uhrzeit, Einschaltdauer und Ausschaltzeit
H Wärmeschublade*
I Aus

Anzeigen
J Klartextanzeige, 2-zeilig
K Temperatur, Mikrowellenleistung
L Uhrzeit, Dauer und Timer





Die Klartextanzeige führt Sie nach Wunsch mehrsprachig durchs Kochprogramm

Dank der ausgeklügelten Klartextanzeige ist die Bedienung von Microbraun SL, Combair SL und SLP ein Kinderspiel. Sie gibt Ihnen laufend an, welchen Schritt Sie als Nächstes machen können.

Die Zeitschaltuhr lässt nichts anbrennen, und das Timing ist immer perfekt

Sie können den Backofen sogar so programmieren, dass der Start zur Zubereitung eines Gerichts erfolgt, wenn Sie nicht zu Hause sind. Bei aktivierter Funktion wird die Uhr von allen SL-/XSL-Geräten automatisch auf Sommer- und Winterzeit umgestellt.

Combair S
1 Einstellknopf
2 Timer
3 Uhrzeit, Einschaltdauer und Ausschaltzeit
4 Anzeige Uhrzeit, Einschaltdauer und Ausschaltzeit

Die 3-fach- bis 4-fach-Verglasung sorgt für kühle Fronten

Das ganze Backofen- und Herdsortiment ist mit wärmereflektierender, verspiegelter 3-fach- bis 4-fach-Verglasung ausgerüstet.

Hier ein kleiner Sicherheitsbeweis:
Bei einer durchschnittlichen Raumtemperatur von 25 °C und einer Garraumtemperatur von 180 °C nach 1 Stunde Heissluftbetrieb beträgt die Temperatur aussen auf der Türmitte bloss 31 °C (Beispiel Combair SLP).

Produktevergleich Backöfen

	Microbraun SL	Combair SLP	Combair SL	Combair SEP	Combair SE	Combair SG	Combair S	Combair	De Luxe S	Combair HSE	Hotair HSE
Prospektseite	**39**	**39**	**40**	**40**	**41**	**41**	**42**	**42**	**43**	**44**	**44**
Ausführungen											
ChromeClass	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓
ChromeClass-Stangengriff	✓*	✓*	✓*	✓*	✓*	✓*	✓*	✓*		✓*	✓*
Spiegelglas	✓	✓	✓	✓	✓	✓				✓	✓
Nero / Weiss							✓	✓	✓		
Beleuchtung	Halogen	Halogen	Halogen	Halogen	Glühlampen	Halogen	Halogen	Halogen	Halogen	Halogen	Halogen
Garraumvolumen l	65	68	68	68	68	55	52	52	56	39	39
Kleinbackofen										✓	✓
Energieeffizienzklasse	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
Besser als Energieeffizienzklasse A	A -20 %	A -30 %	A -30 %	A -20 %	A -20 %					A -10 %	A -10 %
Exklusivitäten von V-ZUG											
GarAutomatik mit CCS	✓	✓	✓								
Zartgaren	✓	✓	✓							✓	
Gargutsensor	✓	✓	✓							✓	
Klimasensor	✓	✓	✓								
Mikrowellen kombiniert	✓										
Integrierte Rezepte	✓	✓	✓								
Anwendungen											
Ober- / Unterhitze	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Heissluft	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓
PizzaPlus	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	
Grill	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Drehspiess	✓	✓	✓								
Warmhaltefunktion	✓	✓	✓								
Bedienung und Anzeige											
Vollelektronische Bedienung	✓	✓	✓	✓	✓	✓				✓	✓
Elektronische Zeitschaltuhr	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓
Automatische Umstellung Sommer- / Winterzeit	✓	✓	✓								
Klartextanzeige	✓	✓	✓								
Pyrolytische Reinigung		✓		✓							
TopClean	✓		✓		✓	✓*				✓	✓
Katalytische Reinigung							✓*	✓*	✓*		

* Optional





Microbraun SL (BM SL)

Spiegelglas	**7350.–**/ 6805.56
ChromeClass	**7590.–**/ 7027.78
vRG	**12.–**/ 11.11

Frontdesign



- Verspiegelte Vollglastür 3-fach
- Designgriff
- Gerätemasse:
  760 × 548 × 569 mm (H × B × T)

Betriebsarten und Ausstattung











- Garraum: 65 Liter, TopClean
- Borosilikat-Glasschale
- Beleuchtung: 2 Halogenlampen
- Energiesparbelüftung
- Bedarfsgerechte Nachbelüftung
- Geräumige Wärmeschublade mit SoftClose
- Schnellaufheizung
- Warmhaltefunktion
- Tellerwärmen
- 2 Kuchenbleche, TopClean
- 1 Gitterrost
- Drehspiess

Bedienung und Anzeige

- Vollelektronische Bedienung
- Klartextanzeige
- Uhrzeit, Speicherung bei Stromausfall
- Betriebsart
- Einschaltdauer, Ausschaltzeit
- Vorschlagstemperatur
- Temperatur Garraum
- Kerntemperatur Gargut

Combair SLP (BC SLP)

Spiegelglas	**4510.–**/ 4175.93
ChromeClass	**4750.–**/ 4398.15
vRG	**12.–**/ 11.11

Frontdesign



- Verspiegelte Vollglastür 4-fach
- Designgriff
- Gerätemasse:
  760 × 548 × 569 mm (H × B × T)

Betriebsarten und Ausstattung











- Garraum: 68 Liter, Brillant-Email
- Beleuchtung: 2 Halogenlampen
- Energiesparbelüftung
- Bedarfsgerechte Nachbelüftung
- Geräumige Wärmeschublade mit SoftClose
- Schnellaufheizung
- Warmhaltefunktion
- Tellerwärmen
- 2 Kuchenbleche, TopClean
- 1 Gitterrost
- Drehspiess

Bedienung und Anzeige

- Vollelektronische Bedienung
- Klartextanzeige
- Uhrzeit, Speicherung bei Stromausfall
- Betriebsart
- Einschaltdauer, Ausschaltzeit
- Vorschlagstemperatur
- Temperatur Garraum
- Kerntemperatur Gargut

Modell Microbraun SL

Mit integriertem Dunstabzug (DV)
BM SL DV

Spiegelglas	**7850.–**/ 7268.52
ChromeClass	**8090.–**/ 7490.74

Modell Combair SLP

Mit integriertem Dunstabzug (DV)
BC SLP DV

Spiegelglas	**5010.–**/ 4638.89
ChromeClass	**5250.–**/ 4861.11

Optionen / Zubehör

Microbraun SL und Combair SLP

Stangengriff	
– ChromeClass	**220.–**/ 203.70
Sensorbratenkorb	**225.–**/ 208.33
Vollauszug (BC SLP)	**358.–**/ 331.48

Kurzmodell Microbraun SL und Combair SLP siehe Seite 44





Combair SL (BC SL)

Spiegelglas	**3910.–**/ 3620.37
ChromeClass	**4150.–**/ 3842.59
vRG	**12.–**/ 11.11

Frontdesign



- Verspiegelte Vollglastür 3-fach
- Designgriff
- Gerätemasse:
  760 × 548 × 569 mm (H × B × T)

Betriebsarten und Ausstattung



- Garraum: 68 Liter, TopClean
- Beleuchtung: 2 Halogenlampen
- Energiesparbelüftung
- Bedarfsgerechte Nachbelüftung
- Geräumige Wärmeschublade mit SoftClose
- Schnellaufheizung
- Warmhaltefunktion
- Tellerwärmen
- 2 Kuchenbleche, TopClean
- 1 Gitterrost
- Drehspiess

Bedienung und Anzeige

- Vollelektronische Bedienung
- Klartextanzeige
- Uhrzeit, Speicherung bei Stromausfall
- Betriebsart
- Einschaltdauer, Ausschaltzeit
- Vorschlagstemperatur
- Temperatur Garraum
- Kerntemperatur Gargut

Combair SEP (BC SEP)

Spiegelglas	**3630.–**/ 3361.11
ChromeClass	**3870.–**/ 3583.33
vRG	**12.–**/ 11.11

Frontdesign



- Verspiegelte Vollglastür 4-fach
- Designgriff
- Gerätemasse:
  760 × 548 × 569 mm (H × B × T)

Betriebsarten und Ausstattung







- Garraum: 68 Liter, Brillant-Email
- Beleuchtung: 2 Halogenlampen
- Bedarfsgerechte Nachbelüftung
- Geräumige Geräteschublade
- Schnellaufheizung
- 2 Kuchenbleche, TopClean
- 1 Gitterrost

Bedienung und Anzeige

- Vollelektronische Bedienung
- Digitalanzeige
- Uhrzeit, Speicherung bei Stromausfall
- Betriebsart
- Einschaltdauer, Ausschaltzeit
- Vorschlagstemperatur
- Temperatur Garraum

Modell Combair SL

Mit integriertem Dunstabzug (DV)
BC SL DV

Spiegelglas	**4410.–**/ 4083.33
ChromeClass	**4650.–**/ 4305.56

Modell Combair SEP

Mit integriertem Dunstabzug (DV)
BC SEP DV

Spiegelglas	**4130.–**/ 3824.07
ChromeClass	**4370.–**/ 4046.30

Mit Wärmeschublade (W)
BC SEP W

Spiegelglas	**3780.–**/ 3500.–
ChromeClass	**4020.–**/ 3722.22

Mit DV und Wärmeschublade
BC SEP DV W

Spiegelglas	**4280.–**/ 3962.96
ChromeClass	**4520.–**/ 4185.19

Optionen / Zubehör

Combair SL und Combair SEP

Stangengriff	
– ChromeClass	**220.–**/ 203.70
Sensorbratenkorb	
(BC SL)	**225.–**/ 208.33
Vollauszug	**358.–**/ 331.48

Kurzmodell Combair SL und Combair SEP
siehe Seite 44





Combair SE (BC SE)

Spiegelglas	**3030.–**/ 2805.56
ChromeClass	**3270.–**/ 3027.78
vRG	**12.–**/ 11.11

Frontdesign



- Verspiegelte Vollglastür 3-fach
- Designgriff
- Gerätemasse: 760 × 548 × 569 mm (H × B × T)

Betriebsarten und Ausstattung







- Garraum: 68 Liter, TopClean
- Beleuchtung: 2 Glühlampen
- Bedarfsgerechte Nachbelüftung
- Geräumige Geräteschublade
- Schnellaufheizung
- 2 Kuchenbleche, TopClean
- 1 Gitterrost

Bedienung und Anzeige

- Vollelektronische Bedienung
- Digitalanzeige
- Uhrzeit, Speicherung bei Stromausfall
- Betriebsart
- Einschaltdauer, Ausschaltzeit
- Vorschlagstemperatur
- Temperatur Garraum

Combair SG (BC SG)

Spiegelglas	**2730.–**/ 2527.78
ChromeClass	**2880.–**/ 2666.67
vRG	**12.–**/ 11.11

Frontdesign



- Verspiegelte Vollglastür 3-fach
- Designgriff
- Gerätemasse: 760 × 548 × 569 mm (H × B × T)

Betriebsarten und Ausstattung









- Garraum: 55 Liter, Brillant-Email
- Beleuchtung: 2 Halogenlampen
- Bedarfsgerechte Nachbelüftung
- Geräumige Geräteschublade
- Schnellaufheizung
- 2 Kuchenbleche
- 1 Gitterrost

Bedienung und Anzeige

- Vollelektronische Bedienung
- Digitalanzeige
- Uhrzeit
- Betriebsart
- Einschaltdauer, Ausschaltzeit
- Vorschlagstemperatur
- Temperatur Garraum

Modell Combair SE

Mit integriertem Dunstabzug (DV)
BC SE DV

Spiegelglas	**3530.–**/ 3268.52
ChromeClass	**3770.–**/ 3490.74

Mit Wärmeschublade (W)
BC SE W

Spiegelglas	**3180.–**/ 2944.44
ChromeClass	**3420.–**/ 3166.67

Mit DV und Wärmeschublade
BC SE DV W

Spiegelglas	**3680.–**/ 3407.41
ChromeClass	**3920.–**/ 3629.63

Modell Combair SG

Mit TopClean (TC)
BC SG TC

Spiegelglas	**2910.–**/ 2694.44
ChromeClass	**3060.–**/ 2833.33

Mit Wärmeschublade und TC
BC SG W TC

Spiegelglas	**3060.–**/ 2833.33
ChromeClass	**3210.–**/ 2972.22

Optionen / Zubehör

Combair SE und Combair SG

Stangengriff	
– ChromeClass	**220.–**/ 203.70
Vollauszug (BC SE)	**358.–**/ 331.48
Rollauszug (BC SG)	**286.–**/ 264.81

Wenn ein Combair SG optional mit TopClean ausgerüstet ist, sind der Garraum und die beiden Kuchenbleche mit dieser Reinigungshilfe versehen.

Kurzmodell Combair SE und Combair SG siehe Seite 44





Combair S (BC S)

Nero / Weiss	**2350.–** / 2175.93
ChromeClass	**2500.–** / 2314.81
vRG	**12.–** / 11.11

Frontdesign



- Verspiegelte Vollglastür 3-fach
- Designgriff
- Gerätemasse:
  760 × 548 × 569 mm (H × B × T)

Betriebsarten und Ausstattung





- Garraum: 52 Liter, Brillant-Email
- Versenkbare Drehschalter für Temperaturwahl und Betriebsart
- Beleuchtung: 2 Halogenlampen
- Geräumige Geräteschublade
- 2 Kuchenbleche
- 1 Gitterrost
- 1 Schutzeinlage

Bedienung und Anzeige

- Versenkbare Drehschalter für Temperatur und Betriebsart
- Digitalanzeige
- Uhrzeit
- Betriebsleuchte
- Einschaltdauer, Ausschaltzeit

Combair (BC)

Nero / Weiss	**2170.–** / 2009.26
ChromeClass	**2320.–** / 2148.15
vRG	**12.–** / 11.11

Frontdesign

N W C

- Verspiegelte Vollglastür 3-fach
- Designgriff
- Gerätemasse:
  760 × 548 × 569 mm (H × B × T)

Betriebsarten und Ausstattung





- Garraum: 52 Liter, Brillant-Email
- Versenkbare Drehschalter für Temperaturwahl und Betriebsart
- Beleuchtung: 2 Halogenlampen
- Geräumige Geräteschublade
- 2 Kuchenbleche
- 1 Gitterrost
- 1 Schutzeinlage

Bedienung und Anzeige

- Versenkbare Drehschalter für Temperatur und Betriebsart
- Betriebsleuchten

Modell Combair S

Mit Selbstreiniger (SR)
BC S SR

Nero / Weiss	**2530.–** / 2342.59
ChromeClass	**2680.–** / 2481.48

Mit integriertem Dunstabzug (DV)
BC S DV

Nero / Weiss	**2850.–** / 2638.89
ChromeClass	**3000.–** / 2777.78

Mit integriertem DV und SR
BC S DV SR

Nero / Weiss	**3030.–** / 2805.56
ChromeClass	**3180.–** / 2944.44

Mit Wärmeschublade und SR
BC S W SR

Nero / Weiss	**2680.–** / 2481.48
ChromeClass	**2830.–** / 2620.37

Mit DV, Wärmeschublade und SR
BC S DV W SR

Nero / Weiss	**3180.–** / 2944.44
ChromeClass	**3330.–** / 3083.33

Modell Combair

Mit Selbstreiniger (SR)
BC SR

Nero / Weiss	**2350.–** / 2175.93
ChromeClass	**2500.–** / 2314.81

Optionen / Zubehör

Combair S und Combair

Stangengriff	
ChromeClass	**220.–** / 203.70
Rollauszug	**286.–** / 264.81
Blindentauglichkeitsfolie	**0.–** / 0.–

Kurzmodell Combair S und Combair siehe Seite 44



De Luxe S (BL S)

Nero / Weiss	**1890.–** / 1750.–
vRG	**12.–** / 11.11

Frontdesign



- Verspiegelte Vollglastür 3-fach
- Designgriff
- Gerätemasse:
  760 × 548 × 569 mm (H × B × T)

Betriebsarten und Ausstattung





- Garraum: 56 Liter, Brillant-Email
- Versenkbare Drehschalter für Temperaturwahl und Betriebsart
- Beleuchtung: 1 Halogenlampe
- Geräumige Geräteschublade
- 1 Kuchenblech
- 1 Gitterrost
- 1 Schutzeinlage

Bedienung und Anzeige

- Versenkbare Drehschalter für Temperatur und Betriebsart
- Betriebsleuchten

Modell De Luxe S

Mit Selbstreiniger (SR)
BL S SR

Nero / Weiss	**2070.–** / 1916.67

Optionen / Zubehör

De Luxe S

Rollauszug	**286.–** / 264.81



Combair HSE (BC HSE)

Spiegelglas	**2970.–**/ 2750.–
ChromeClass	**3090.–**/ 2861.11
vRG	**12.–**/ 11.11

Frontdesign



- Verspiegelte Vollglastür 3-fach
- Designgriff
- Gerätemasse: 379 × 548 × 568 mm (H × B × T)

Betriebsarten und Ausstattung







- Garraum: 39 Liter, TopClean
- Beleuchtung: 1 Halogenlampe
- Bedarfsgerechte Nachbelüftung
- Schnellaufheizung
- 1 Kuchenblech, TopClean
- 1 Gitterrost

Bedienung und Anzeige

- Vollelektronische Bedienung
- Digitalanzeige
- Uhrzeit, Speicherung bei Stromausfall
- Betriebsart
- Einschaltdauer, Ausschaltzeit
- Vorschlagstemperaturen
- Temperatur Garraum
- Kerntemperatur Gargut



Hotair HSE (BH HSE)

Spiegelglas	**2370.–**/ 2194.44
ChromeClass	**2490.–**/ 2305.56
vRG	**12.–**/ 11.11

Frontdesign



- Verspiegelte Vollglastür 3-fach
- Designgriff
- Gerätemasse: 379 × 548 × 568 mm (H × B × T)

Betriebsarten und Ausstattung







- Garraum: 39 Liter, TopClean
- Beleuchtung: 1 Halogenlampe
- Bedarfsgerechte Nachbelüftung
- 1 Kuchenblech, TopClean
- 1 Gitterrost

Bedienung und Anzeige

- Vollelektronische Bedienung
- Digitalanzeige
- Uhrzeit, Speicherung bei Stromausfall
- Betriebsart
- Einschaltdauer, Ausschaltzeit
- Vorschlagstemperaturen
- Temperatur Garraum

Optionen / Zubehör

Combair HSE und Hotair HSE

Stangengriff	
– ChromeClass	**220.–**/ 203.70
Vollauszug	**255.–**/ 236.11



Kurzmodell-Geräte

Backofen (Modell Combair S bis Microbraun SL), Combair-Steam S / N oder Herd (Modell Combair S) sind als Kurzmodell-Gerät ohne Schublade (Höhe: 60 cm) geeignet, zum Beispiel

- bei knappen Platzverhältnissen
- bei Sonderwünschen
- in Kombination mit Combi-Steam SL, Steam S, den beiden Kleinbackkӧfen oder Mikrowellengeräten

Zubehör und Spezialausführungen



Vollauszug, Auszugslänge: 457 mm
3 Auszugsebenen, 2-fach **358.–**/331.48
Für alle 68-Liter-Garräume*
2 Auszugsebenen, 2-fach **255.–**/236.11
Für alle 39-Liter-Garräume*



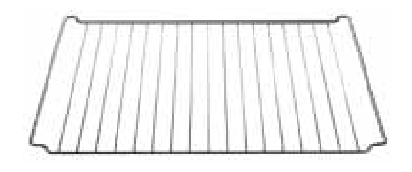
Rollauszug, Auszugslänge: 302 mm
3 Auszugsebenen, 1-fach **286.–**/264.81
Für alle 56-, 55- und 52-Liter-Garräume*



Sensorbratenkorb
Zu Microbraun SL, Combair SLP
und Combair SL **225.–**/208.33



Original-Kuchenblech
Für alle 68-, 65- und 39-Liter-Garräume* mit
der TopClean-Beschichtung **46.–**/42.59
Für alle 56-, 55- und 52-Liter-Garräume* mit
Brillant-Email **36.–**/33.33
Für alle 56-, 55- und 52-Liter-Garräume* mit
der TopClean-Beschichtung **46.–**/42.59



Gitterrost
Für alle 68-, 65- und 39-Liter-Garräume*
21.–/19.44
Für alle 56-, 55- und 52-Liter-Garräume*
21.–/19.44



Rundes Kuchenblech mit TopClean
Mit der TopClean-Beschichtung für
einfachste Reinigung
Zu allen Modellen
Ø 24 cm **51.–**/47.22
Ø 29 cm **62.–**/57.41
Ø 31 cm **67.–**/62.04

* Siehe Garraumvolumen auf Seite 38 und 46



Seniorenherd/Seniorenbackofen

Der Herd und der Backofen Combair sind als Variante «Senior» erhältlich. Diese Modelle sind bewusst auf die speziellen Bedürfnisse der hindernisfreien Bedienung ausgelegt. Die Drehschalter sind gross beschriftet und die Geräteschublade ist mit einer grosszügigen Griffschale versehen.

Geräte mit Stangengriff

Auf Wunsch bietet Ihnen V-ZUG sämtliche ChromeClass-Backöfen gegen Aufpreis mit einem eleganten Stangengriff anstelle des Standard-Designgriffs an (bitte bei Bestellung angeben).



Neuer Designgriff für die Modelle De Luxe, De Luxe S, Combair, Combair S und Herd Combair SG.



Stangengriff



Designgriff für Backofen Combair SG und alle Modelle SE, SEP, SL, SLP, Microbraun SL sowie alle Kompakt- und Kleinbacköfen.

Produktevergleich Herde

	Combair SG	Combair S	Combair	De Luxe S	De Luxe
Prospektseite	**47**	**47**	**48**	**48**	**49**
Ausführungen					
ChromeClass	✓	✓	✓		
Spiegelglas	✓				
Nero / Weiss		✓	✓	✓	✓
Beleuchtung	Halogen	Halogen	Halogen	Halogen	Halogen
Garraumvolumen l	55	52	52	56	56
Version Seniorenherd			✓	✓	
Energieeffizienzklasse	A	A	A	A	A
Anwendungen					
Ober- / Unterhitze	✓	✓	✓	✓	✓
Heissluft	✓	✓	✓		
PizzaPlus	✓	✓	✓		
Grill	✓	✓	✓	✓	
Bedienung und Anzeige					
Vollelektronische Bedienung	✓				
Elektronische Zeitschaltuhr	✓	✓			
TopClean	✓*				
Katalytische Reinigung		✓*	✓*	✓*	

* Optional





Combair SG (EC SG4)

Spiegelglas	**2750.–**/ 2546.30
ChromeClass	**2900.–**/ 2685.19
vRG	**12.–**/ 11.11

Frontdesign



- Verspiegelte Vollglastür 3-fach
- Designgriff
- Gerätemasse:
  760 × 548 × 569 mm (H × B × T)

Betriebsarten und Ausstattung











- Garraum: 55 Liter, Brillant-Email
- Beleuchtung: 2 Halogenlampen
- Bedarfsgerechte Nachbelüftung
- Schnellaufheizung
- Geräumige Geräteschublade
- 2 Kuchenbleche
- 1 Gitterrost

Bedienung und Anzeige

- Vollelektronische Bedienung für Backofen
- Versenkbare Drehschalter für 4 Kochzonen
- 2 Zweikreisregler, vorne links und hinten rechts
- Digitalanzeige
- Uhrzeit
- Betriebsart
- Einschaltdauer, Ausschaltzeit
- Vorschlagstemperaturen
- Temperatur Garraum

Combair S (EC S4)

Nero / Weiss	**2350.–**/ 2175.93
ChromeClass	**2500.–**/ 2314.81
vRG	**12.–**/ 11.11

Frontdesign



- Verspiegelte Vollglastür 3-fach
- Designgriff
- Gerätemasse:
  760 × 548 × 569 mm (H × B × T)

Betriebsarten und Ausstattung











- Garraum: 52 Liter, Brillant-Email
- Beleuchtung: 2 Halogenlampen
- Nachbelüftung bei Abschaltautomatik-Betrieb
- Geräumige Geräteschublade
- 2 Kuchenbleche
- 1 Gitterrost
- 1 Schutzeinlage

Bedienung und Anzeige

- Versenkbare Drehschalter für Temperatur, Betriebsart und 4 Kochzonen
- 2 Zweikreisregler, vorne links und hinten rechts
- Digitalanzeige
- Uhrzeit
- Betriebsleuchte
- Einschaltdauer, Ausschaltzeit

Modell Combair SG

Mit TopClean (TC)
EC SG4 TC

Spiegelglas	**2930.–**/ 2712.96
ChromeClass	**3080.–**/ 2851.85

Mit Wärmeschublade und TC
EC SG4 W TC

Spiegelglas	**3080.–**/ 2851.85
ChromeClass	**3230.–**/ 2990.74

Modell Combair S

Mit Selbstreiniger (SR)
EC S4 SR

Nero / Weiss	**2530.–**/ 2342.59
ChromeClass	**2680.–**/ 2481.48

Mit Wärmeschublade und SR
EC S4 W SR

Nero / Weiss	**2680.–**/ 2481.48
ChromeClass	**2830.–**/ 2620.37

Optionen / Zubehör

Combair SG und Combair S

Rollauszug	**286.–**/ 264.81
Blindentauglichkeitsfolie (EC S)	**0.–**/ 0.–





Combair (EC2 / 3 / 4)

2 Platten Nero / Weiss	**2130.–** /	1972.22
3 Platten Nero / Weiss	**2180.–** /	2018.52
4 Platten Nero / Weiss	**2230.–** /	2064.81
4 Platten ChromeClass	**2380.–** /	2203.70
vRG	**12.–** /	11.11

Frontdesign



- Verspiegelte Vollglastür 3-fach
- Designgriff
- Gerätemasse:
  760 × 548 × 569 mm (H × B × T)

Betriebsarten und Ausstattung







- Garraum: 52 Liter, Brillant-Email
- Beleuchtung: 2 Halogenlampen
- 2 Kuchenbleche
- 1 Gitterrost
- 1 Schutzeinlage
- Geräumige Geräteschublade

Bedienung und Anzeige

- Versenkbare Drehschalter für Temperatur, Betriebsart und 4 Kochzonen
- 2 Zweikreisregler, vorne links und hinten rechts
- Betriebsleuchten

De Luxe S (EL S2 / 3 / 4)

2 Platten Nero / Weiss	**1830.–** /	1694.44
3 Platten Nero / Weiss	**1880.–** /	1740.74
4 Platten Nero / Weiss	**1930.–** /	1787.04
vRG	**12.–** /	11.11

Frontdesign



- Verspiegelte Vollglastür 3-fach
- Designgriff
- Gerätemasse:
  760 × 548 × 569 mm (H × B × T)

Betriebsarten und Ausstattung





- Garraum: 56 Liter, Brillant-Email
- Beleuchtung: 1 Halogenlampe
- 1 Kuchenblech
- 1 Gitterrost
- 1 Schutzeinlage
- Geräumige Geräteschublade

Bedienung und Anzeige

- Versenkbare Drehschalter für Temperatur, Betriebsart und 4 Kochzonen
- 2 Zweikreisregler, vorne links und hinten rechts
- Betriebsleuchten

Modell Combair

2 Platten mit Selbstreiniger (SR)
EC2 SR

Nero / Weiss	**2310.–** /	2138.89

3 Platten mit Selbstreiniger (SR)
EC3 SR

Nero / Weiss	**2360.–** /	2185.19

4 Platten mit Selbstreiniger (SR)
EC4 SR

Nero / Weiss	**2410.–** /	2231.48
ChromeClass	**2560.–** /	2370.37

Modell De Luxe S

2 Platten mit Selbstreiniger (SR)
EL S2 SR

Nero / Weiss	**2010.–** /	1861.11

3 Platten mit Selbstreiniger (SR)
EL S3 SR

Nero / Weiss	**2060.–** /	1907.41

4 Platten mit Selbstreiniger (SR)
EL S4 SR

Nero / Weiss	**2110.–** /	1953.70

Optionen / Zubehör

Combair und De Luxe S

Rollauszug	**286.–** /	264.81
Blindentauglichkeitsfolie (EC)	**0.–** /	0.–

Spezialausführungen

Combair in Ausführung Seniorenherd
ohne Mehrpreis (siehe Seite 45)
- 2 Platten Nero / Weiss
- 3 Platten Nero / Weiss
- 4 Platten Nero / Weiss / ChromeClass

De Luxe S in Ausführung 230 V
ohne Mehrpreis
- 4 Platten Nero / Weiss

Kurzmodell Combair S siehe Seite 44



De Luxe (EL2 / 3 / 4)

2 Platten Nero / Weiss	**1620.–** /	1500.–
3 Platten Nero / Weiss	**1670.–** /	1546.30
4 Platten Nero / Weiss	**1720.–** /	1592.59
vRG	**12.–** /	11.11

Frontdesign



- Verspiegelte Vollglastür 3-fach
- Designgriff
- Gerätemasse:
  760 × 548 × 569 mm (H × B × T)

Betriebsarten und Ausstattung





- Garraum: 56 Liter, Brillant-Email
- Beleuchtung: 1 Halogenlampe
- 1 Kuchenblech
- 1 Gitterrost
- 1 Schutzeinlage
- Geräumige Geräteschublade

Bedienung und Anzeige

- Versenkbare Drehschalter für Temperatur, Betriebsart und 4 Kochzonen
- Betriebsleuchten

Dazu passen nur Kochplattensätze sowie die Kochfelder GK42H1, GK32H1, GK22H1, GK43.1 und GK43.2.

Zubehör

De Luxe

Rollauszug	**286.–** /	264.81



Die neuen separaten Wärme-schubladen in der Breite 55 cm

Die neuen Wärmeschubladen lassen sich perfekt mit den Backöfen, Steamern und dem Coffee-Center von V-ZUG kombinieren. Sie gewinnen dadurch noch mehr Flexibilität und Mehrwert in Ihrer Küche. Die qualitativ hochwertigen Schubladen sind mit einem sehr leicht zu reinigenden Innenraum aus Edelstahl ausgestattet und verfügen über einen Teleskopauszug, der mit bis zu 25 kg belastet werden kann.



Die neuen Wärmeschubladen für verschiedene Anwendungen

Dieses Zusatzgerät eignet sich dank dem grosszügigen Temperaturbereich von ca. 30 bis 80 °C **(Glasoberflächentemperatur)** für verschiedene Anwendungen:

- Qualitativ hochstehendes Warmhalten von Speisen dank individueller Temperaturregulierung
- Antauen von gefrorenen Speisen für die Weiterverarbeitung
- In einem Geschirr mit Deckel lassen sich zarte Fleischstücke nach kurzem Anbraten in der Wärmeschublade niedergaren
- Schnelles und gleichmässiges Vorwärmen von Geschirr dank der perfekten Zusammenarbeit der Glasheizplatte mit dem Querstromgebläse, das für eine sehr gute Wärmeverteilung in der ganzen Schublade sorgt – so wird der gesamte Geschirrstapel gleichmässig erwärmt



Die neuen Wärmeschubladen sind wahre Kombinationsmeister

Nischenhöhe: 60 cm, Backofen Microbraun SL neben einem Combi-Steam SL mit darunterliegender Wärmeschublade 55 / 220.

Die SoftClose-Funktion für sanftes Schliessen

Dank dem SoftClose-System von V-ZUG schliessen sich die Wärmeschubladen immer sanft und leise, denn das System verhindert das Anschlagen an der Rückwand und das Zurückfedern der Schublade.



Wärmeschublade 55 162 (WS 55 162)

Spiegelglas	**1310.–** / 1212.96
ChromeClass	**1430.–** / 1324.07
vRG	**6.–** / 5.56

Frontdesign

G C

- Gerätemasse: 160 × 548 × 547 mm (H × B × T)

Ausstattung

- Fassungsvermögen: Menügeschirr für 10 Personen oder 20 Teller (Ø 27 cm)
- Volle Ausnutzung der gesamten Schubladenfläche dank Teleskopvollauszug mit SoftClose
- Chromstahl-Innenraum
- Boden mit Glasheizplatte aus gehärtetem Glas
- Zusatzheizung mit Querstromgebläse zum Erwärmen von Geschirr
- Elektronischer Temperaturregler mit optischer Betriebsanzeige, 7 Stufen
- Temperaturbereich ca. 30–80 °C (Glasoberflächentemperatur)

Zubehör

Stangengriff

– ChromeClass	**220.–** / 203.70



Nischenhöhe: 762 mm,
Backofen Combair SL (Kurzmodell)
mit Wärmeschublade 55 / 162



Wärmeschublade 55 220 (WS 55 220)

Spiegelglas	**1390.–** / 1287.04
ChromeClass	**1510.–** / 1398.15
vRG	**6.–** / 5.56

Frontdesign

G C

- Gerätemasse: 218 × 548 × 547 mm (H × B × T)

Ausstattung

- Fassungsvermögen: Menügeschirr für 15 Personen oder 30 Teller (Ø 27 cm)
- Volle Ausnutzung der gesamten Schubladenfläche dank Teleskopvollauszug mit SoftClose
- Chromstahl-Innenraum
- Boden mit Glasheizplatte aus gehärtetem Glas
- Zusatzheizung mit Querstromgebläse zum Erwärmen von Geschirr
- Elektronischer Temperaturregler mit optischer Betriebsanzeige, 7 Stufen
- Temperaturbereich ca. 30–80 °C (Glasoberflächentemperatur)

Zubehör

Stangengriff

– ChromeClass	**220.–** / 203.70



Nischenhöhe: 600 mm,
Combi-Steam SL
mit Wärmeschublade 55 / 220

Sie schlagen hohe Wellen in der Kochkunst

Gerichte aller Art lassen sich vitaminschonend, fett- oder salzfrei zubereiten – ideal für Ihre Linie! Eine ganze Mahlzeit ist im Nu servierbereit.



Die Inverter-Technologie schont Ihr Gargut

Die exklusive Inverter-Technologie ermöglicht eine bedarfsgenaue und kontinuierliche, also taktfreie Einstellung der effektiv benötigten Leistung. Dadurch spart das Mikrowellengerät Energie und sorgt erst noch für eine optimale Schonung des Garguts.



Die Power&Favorite-Taste – Ihr Lieblingsprogramm auf Knopfdruck

Mit dieser Funktion können Sie Ihr Lieblingsprogramm speichern. Es lässt sich dann ganz bequem mit nur einem einzigen Knopfdruck starten.



Heissluft – Im Kombibetrieb gelingt der Gratin in der halben Zeit

Mit der Betriebsart Heissluft bietet die Mikrowelle eine einfache und bequeme Art, Brot und Blätterteig zu backen. Ausserdem lassen sich Gerichte im Kombibetrieb mit Mikrowelle im Vergleich zum Backofen in der Hälfte der Zeit zubereiten.



CombiCrunch für goldbraune Knuspermahlzeiten

Diese Betriebsart kombiniert Mikrowelle und Grill. Dank der CombiCrunch-Platte werden Pizzas oder Käseküchlein oben schön goldbraun und unten am Boden perfekt knusprig.



AutomaticPlus – Die Programmautomatik

Beste Resultate gelingen auf Anhieb. Dafür sorgen 31 Automatikprogramme. Sei es beim lebensmittelgerechten Auftauen mit PerfectDefrost, beim Regenerieren, Knusprigbacken, Backen, Garen, Schmelzen oder Antauen.



Vorn im Ausklapper finden Sie weitere nützliche Erklärungen und eine Übersicht aller Symbole.

Produktevergleich Mikrowellen

		Miwell-Combi SL	Miwell SL	Miwell S	Miwell L
Prospektseite		54	54	55	55
Ausführungen					
Einbau im Hochschrank		✓	✓	✓	✓
Einbau im Oberschrank				✓	✓
ChromeClass		✓	✓	✓	✓
ChromeClass-Stangengriff		✓*	✓*		
Spiegelglas		✓	✓		
Nero / Weiss				✓	✓
Beleuchtung		✓	✓	✓	✓
Garraumvolumen	l	31	31	22	22
Mikrowellenleistung max.	W	1000	1000	750	750
Grill	W	800	800	700	
Glasdrehteller	cm	32,5	32,5	25	25
Exklusivitäten von V-ZUG					
Inverter-Technologie		✓	✓		
Mikrowellenstufen		18	18	4	4
3D-Einspeisung		✓	✓	✓	✓
Einschaltdauer		✓	✓	✓	✓
Ausschaltzeit		✓	✓		
Anwendungen					
Mikrowellen		✓	✓	✓	✓
Grill		✓	✓	✓	
CombiCrunch		✓	✓	✓	
Heissluft		✓			
Power&Favorite		✓	✓		
PerfectDefrost		✓	✓	✓	✓
AutomaticPlus		✓			
Bedienung und Anzeige					
Vollelektronische Bedienung		✓	✓	✓	✓
Elektronische Zeitschaltuhr		✓	✓	✓	✓
Hindernisfreier und pflegeleichter Garraum		✓	✓	✓	✓

* Optional



Miwell-Combi SL (MWC SL)

Der Mikrowellen-Kleinbackofen für
den einfachen Einbau im Hochschrank

Spiegelglas	**2520.–**/ 2333.33
ChromeClass	**2640.–**/ 2444.44
vRG	**6.–**/ 5.56

Frontdesign

G C

- Verspiegelte Glastürfront
- Designgriff
- Gerätemasse
  378 × 548 × 516 mm (H × B × T)

Betriebsarten und Ausstattung



- Garraum: 31 Liter, Edelstahl
- 18 Mikrowellenstufen (1000–50 Watt)
- 3D-Einspeisung
- Echte Heissluft
- Quarzgrill mit 800 Watt
- Glasdrehteller mit Ø 32,5 cm
- 2 Auflagengitter
- CombiCrunch-Platte mit Griff
- 2 Abdeckhauben

Bedienung und Anzeige

- Vollelektronische Bedienung
- Digitalanzeige
- Uhrzeit
- Betriebsart
- Leistung Mikrowelle
- Einschaltdauer
- Ausschaltzeit
- Vorschlagseinstellungen
- Temperatur Garraum

Zubehör

Stangengriff

– ChromeClass	**220.–**/ 203.70

Miwell SL (MW SL)

Das Komfortmodell für den einfachen
Einbau im Hochschrank

Spiegelglas	**1870.–**/ 1731.48
ChromeClass	**1990.–**/ 1842.59
vRG	**6.–**/ 5.56

Frontdesign



- Verspiegelte Glastürfront
- Designgriff
- Gerätemasse
  378 × 548 × 470 mm (H × B × T)

Betriebsarten und Ausstattung



- Garraum: 31 Liter, Edelstahl
- 18 Mikrowellenstufen (1000–50 Watt)
- 3D-Einspeisung
- Quarzgrill mit 800 Watt
- Glasdrehteller mit Ø 32,5 cm
- 1 Auflagengitter
- CombiCrunch-Platte mit Griff
- 2 Abdeckhauben

Bedienung und Anzeige

- Vollelektronische Bedienung
- Digitalanzeige
- Uhrzeit
- Betriebsart
- Leistung Mikrowelle
- Einschaltdauer
- Ausschaltzeit
- Vorschlagseinstellungen

Zubehör

Stangengriff

– ChromeClass	**220.–**/ 203.70



Miwell S (MW S)

Das Topmodell für den einfachen
Einbau im Ober- oder Hochschrank

Nero / Weiss	**1700.–** / 1574.07
ChromeClass	**1850.–** / 1712.96
vRG	**6.–** / 5.56

Frontdesign



- Verspiegelte Glastürfront
- Designgriff
- Gerätemasse
  378 × 548 × 320 mm (H × B × T)

Betriebsarten und Ausstattung



- Garraum: 22 Liter
- 4 Mikrowellenstufen
  (750 / 500 / 350 / 160 Watt)
- 3D-Einspeisung
- Quarzgrill mit 700 Watt
- Glasdrehteller mit ∅ 25 cm
- 1 Auflagengitter
- CombiCrunch-Platte mit Griff
- 2 Abdeckhauben
- Türbandung links

Bedienung und Anzeige

- Vollelektronische Bedienung
- Digitalanzeige
- Uhrzeit
- Betriebsart
- Leistung Mikrowelle
- Gewicht bei gewichtsabhängigen
  Programmen
- Einschaltdauer
- Ausschaltzeit
- Vorschlagseinstellungen



Miwell L (MW L)

Das günstige Modell für den einfachen
Einbau im Ober- oder Hochschrank

Nero / Weiss	**1180.–** / 1092.59
ChromeClass	**1330.–** / 1231.48
vRG	**6.–** / 5.56

Frontdesign



- Verspiegelte Glastürfront
- Designgriff
- Gerätemasse
  378 × 548 × 320 mm (H × B × T)

Betriebsarten und Ausstattung



- Garraum: 22 Liter
- 4 Mikrowellenstufen
  (750 / 500 / 350 / 160 Watt)
- 3D-Einspeisung
- Glasdrehteller mit ∅ 25 cm
- 2 Abdeckhauben
- Türbandung links

Bedienung und Anzeige

- Vollelektronische Bedienung
- Digitalanzeige
- Uhrzeit
- Betriebsart
- Leistung Mikrowelle
- Gewicht bei gewichtsabhängigen
  Programmen
- Einschaltdauer
- Ausschaltzeit
- Vorschlagseinstellungen



Stilvolles Design für den vollkommenen Kaffeegenuss

Einen frisch zubereiteten Kaffee geniesst man am liebsten in einem Moment der Ruhe und Entspannung. Das Coffee-Center von V-ZUG macht Sie zu einem wahren Kaffeebraumeister. Mit diesem Vollautomaten bereiten Sie jede Kaffeespezialität mühelos und ganz nach Ihrem Geschmack zu.

100 % Integration in der Küche

Das Coffee-Center Supremo SL überzeugt durch klares Design, das perfekt auf Steamer, Backofen oder Mikrowelle abgestimmt ist.

Per Knopfdruck zum Barista

Mit dem integrierten, automatischen Milchaufschäumer zaubern Sie den perfekten Schaum für Cappuccino, Latte macchiato, Milchkaffee oder einfach eine warme Milch mit herrlich luftiger Schaumkrone. Fünf voreinstellbare Kaffeestärken von extramild bis sehr kräftig ermöglichen mit der Supremo eine individuelle Zubereitung.

Komfortable Bedienung und Pflege

Kaffee, wie Sie ihn mögen. Die Zubereitung geht ganz von allein, und die Textanzeige informiert Sie über den aktuellen Vorgang und gibt wertvolle



Hinweise, zum Beispiel «Wasser auffüllen» oder «Entkalken». Der integrierte Milchaufschäumer wird bequem auf Knopfdruck gespült, der Milchbehälter lässt sich entnehmen und eignet sich gut für die Aufbewahrung im Kühlschrank. Ausserdem kann er problemlos im Geschirrspüler gereinigt werden.



Gemahlen oder Bohnenkaffee?

Ein cleveres System mit zwei Behältern lässt Ihnen immer die Wahl zwischen gemahlenen Bohnen und Bohnenkaffee.

Der Kaffeeflüsterer

Das neuartige, integrierte Flüster-Kegelmahlwerk sorgt kaum hörbar für stets frisch gemahlenen Kaffee.



Supremo SL (CCS SL)

Spiegelglas	**3780.–** /	3500.–
ChromeClass	**3880.–** /	3592.59
vRG	**6.–** /	5.56

Frontdesign



- Gerätemasse
  378 × 548 × 398 mm (H × B × T)



Betriebsarten und Ausstattung








- Auf Knopfdruck
  Tasse Kaffee, Espresso, Cappuccino, Latte macchiato, Milchkaffee, heisses Wasser
- Vollautomat für 1 oder 2 Tassen
- Mengenprogrammierung für 3 verschiedene Tassengrössen
- Höhenverstellbarer Kaffeeauslauf 80–110 mm
- LED-beleuchtete Tassenauflage
- Individueller Mahlgrad einstellbar (7-stufig)
- Fassungsvermögen:
  Wasserbehälter 1,8 Liter
  Bohnenbehälter 200 g
  Tresterbehälter 14 Stück

Bedienung und Anzeige

- Programmierbare Brühtemperatur
- Programmierbare Vorbrühtemperatur
- Programmierbare Mahlmenge
- Programmierbare Wasserhärte
- Programmierbare Ein- / Ausschaltzeit
- Integriertes Reinigungsprogramm
- Automatisches Entkalkungsprogramm

Zubehör

- Milchbehälter 7,5 dl
- Entkalker





Weltneuheit Komfortkochen

Die Kochfelder des Typ GK46TIAKS sind mit Automatik-Funktionen ausgestattet. So lassen sich oft zubereitete Speisen wie Reis und Pasta per Tastendruck und mit weniger Überwachungsaufwand zubereiten – das erleichtert das Kochen enorm.

	AUTO **Weltneuheit ReisAutomatik**	AUTO **Weltneuheit KochAutomatik**	AUTO **Weltneuheit TemperaturAutomatik**
Funktion	Die Zubereitung für verschiedenste Reissorten ist fix gespeichert.	Das Kochfeld erkennt den Siedepunkt und schaltet automatisch auf die Fortkochstufe.	Das Kochfeld überwacht die Temperatur im Topfboden und hält diese konstant.
Bedienung	Zugedeckte Pfanne mit Reis, Wasser und Gewürzen auf die Kochzone stellen und die Funktion ReisAutomatik wählen.	Zugedeckte Pfanne mit kaltem Wasser ohne Salz oder Gewürzzugabe auf die Kochzone stellen und die Funktion KochAutomatik sowie die Fortkochstufe wählen.	Pfanne mit Kochgut auf die Kochzone stellen und die gewünschte Kochstufe wählen. Anschliessend die Funktion TemperaturAutomatik antippen.
Nutzen	▪ Das Kochfeld beendet den Kochvorgang automatisch, wenn der Reis servierbereit ist. ▪ Akustische Information bei Programmende. ▪ Kein Überkochen oder Anbrennen. ▪ Keine Anwesenheit während des Kochens nötig. ▪ Gelinggarantie für diverse Reissorten.	▪ Akustische Information, sobald das Kochgut zugegeben werden kann. ▪ Erleichtert das Kochen von oft zubereiteten Speisen wie Pasta, Gemüse, Salzkartoffeln, Würsten oder Eiern. ▪ Wenn der Siedepunkt erreicht ist, schaltet das Kochfeld automatisch auf die tiefere Fortkochstufe zurück, was Energie spart.	▪ Die konstante Temperatur ermöglicht gleichmässige Kochresultate bei der Zubereitung von mehreren Portionen (Omeletten, Fleisch usw.). ▪ Erleichtert das Einkochen von Saucen und Sirup. ▪ Die Kochstufen müssen weniger oft angepasst werden, um gleichmässige Kochresultate zu erzielen.

Komfortabel, schnell, sicher und energiesparend

Kochen wie in der Profiküche: Die Induktions-Kochfelder von V-ZUG mit den intelligenten Funktionen machen alles leichter und bequemer.



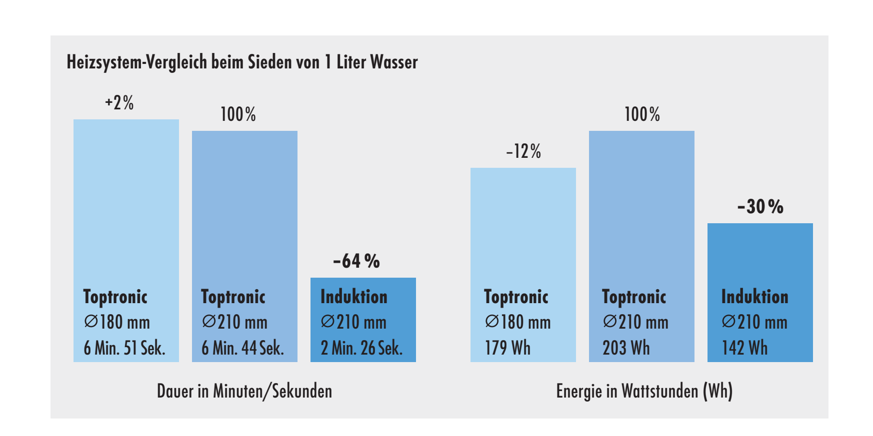
Viel Platz und flexibel

Dank neuesten Induktoren können auf jeder Kochzone Töpfe und Pfannen unterschiedlicher Grösse (Ø Topfboden: 10 – 22 cm) platziert werden. Sensoren erkennen die Grösse und passen die Kochzone an. Mit der Induktionstechnik wird das Kochgut in Rekordzeit und energiesparend erhitzt. Die konstante Leistungsaufnahme und die genaue Dosierbarkeit der Hitze ermöglichen punktgenaues Garen.

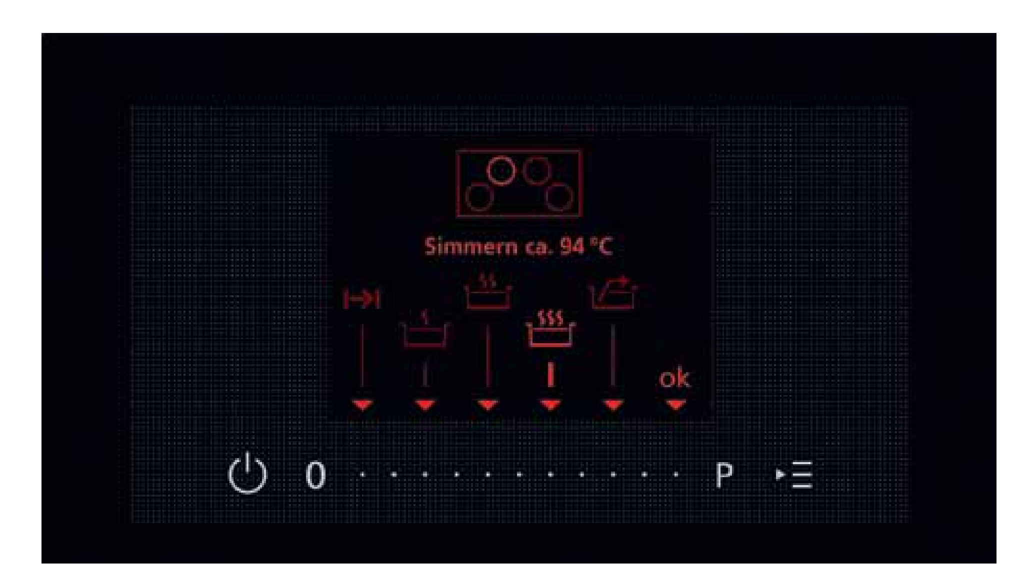
Wenn Ihnen optimale Abstände zwischen den Kochzonen wichtig sind, dann wählen Sie unsere extrabreiten Kochfelder TIPS oder das TIXS. Und die Panorama-Kochfelder sind ideal, um stets den Überblick zu haben.

Kochen mit Induktion von V-ZUG ist energiesparend

Induktion hat sich ganz dem Zeitgeist verschrieben – schneller und noch energieeffizienter. 1 Liter Wasser wird in ca. 2 Minuten zum Sieden gebracht. Das geht nur, wenn eine intelligente Technik eingesetzt wird.



Sanfte Bedienung – Hohe Sicherheit



Neues, mehrsprachiges Grafik-Display

Einfach zur gewünschten Funktion gelangen – dank dem neuen Bedienkonzept mit Slider-Bedienung und Grafik-Display von V-ZUG ist dies kein Problem. Das aufgeräumte, übersichtliche und attraktive Display gibt Ihnen jederzeit Auskunft darüber, was beim Kochen gerade geschieht. Die Kochfelder GK46TIMPS und GK46TIMAS sind mit dieser modernen Anzeige ausgestattet. Das Bedienkonzept genügt auch internationalen Ansprüchen. Nebst Deutsch sind auch die Sprachen Englisch, Französisch und Italienisch verfügbar.





Bewährte Bedienkonzepte

Wählen Sie zwischen attraktiven Kochfeldern, welche mit einem Einfachslider oder einem Multislider ausgerüstet sind. Eines bleibt immer gleich: Die Bedienung ist einfach und selbsterklärend. Beim Konzept Multislider mit Direktwahl steht Ihnen für jede Kochzone ein Sliderbereich zur Verfügung. Das Konzept Einfachslider besteht aus einer indirekten Bedienung. Nützliche Zusatzfunktionen erleichtern Ihnen bei beiden Bedienarten das Kochen. So etwa die Wischschutztaste, dank der Sie das Bedienfeld des Kochfelds immer sauber halten können.

Sicher ist sicher – Dank Induktion

Abschalten vergessen oder versehentlich eingeschaltet – kein Problem! Dank der Topferkennung wird vom Herd nur Hitze erzeugt, wenn eine Pfanne auf dem Kochfeld steht. Die zeitlich gesteuerte Sicherheitsabschaltung überwacht zudem jede Kochzone – so kann eine Zone nicht beliebig lange in Betrieb sein. Auch die Nachwuchsköche haben Sie jederzeit im Griff – dazu müssen Sie nur die Kindersicherung aktivieren.

Leistungsstufen	Betriebsdauer-begrenzung in h
1-2	10
3	5
4	4
5-6	3
7-8	2
9	1



Kochen mit dem Wok liegt im Trend, ist gesund und begeistert Ihre Gäste

Möchten Sie dünsten, rührbraten oder frittieren? Kein Problem! Mit dem neuen Induktions-Wok von V-ZUG kochen Sie schnell und schonend. Schnell, weil dank Induktion Wasser in Rekordzeit erhitzt wird. Schonend, weil Vitamine, Mineralien und Nährstoffe weitgehend erhalten bleiben. Kurze Anbrat- und Kochzeiten sowie eine sofortige Reaktion auf die Leistungsregulierung machen den Wok zum Energiesparer! Zudem ist er sehr benutzerfreundlich, weil unter anderem Speiserückstände nicht auf der Glaskeramikplatte einbrennen können, da nur die Pfanne heiss wird.

Braten und Garen auf dem Induktions-Teppan Yaki

Der Teppan Yaki funktioniert ebenfalls mit Induktion und lässt sich von 70 bis 240 °C einstellen. Er ist perfekt geeignet zum fettarmen Braten von Fleisch und Fisch oder zum Garen von Gemüse – weitere Vorteile:

- Sehr geringer Fettbedarf
- Auto-Funktionen – ideal für Fleisch, Fisch und Gemüse
- Gute Bewahrung flüchtiger Aromen
- Wertstoffe wie Eiweiss bleiben optimal erhalten
- Eignet sich hervorragend für Diät- und Vollwertküche
- Keine Überhitzung
- Einfache Reinigung
- Spart Energie dank der Induktionstechnik
- Gratis dazu gibt es 1 Gargutglocke und 2 Wendeschaufeln





Kostenlos! Das Profi-Wok-Set

Damit Sie nach dem Kauf eines Induktions-Woks professionell arbeiten können, gibt es noch das richtige Zubehör.

- Die Wok-Pfanne für Ihre Sicherheit
- Den Pfannendeckel zum Dünsten
- Das Abtropfgitter zum Frittieren
- Die Stehhilfe für die ergonomische Platzierung der Wok-Pfanne nach dem Kochen

Der Wert des Wok-Sets beträgt CHF 450.–.

V-ZUG denkt an alles bis ins Detail



Kochfeldkombination, bei der alles stimmt

Wenn Sie so vielfältig und abwechslungsreich wie ein Küchenchef kochen wollen, dann hat V-ZUG die ideale Gerätekombination für Sie. Der Wok und der Teppan Yaki sowie das Induktions-Kochfeld GK26TIMS.2F lassen sich perfekt kombiniert einbauen. Alle Kochfelder sind 40 cm breit und verfügen über die einfache Slider-Bedienung. Dank angepasster Eckradien und einem neuen Einbausystem überzeugt diese Kombination auch im Design.



Einfache Reinigung

Das rasante Aufheizen ist beeindruckend. Ebenso schätzen Kochfans die blitzschnelle Reaktion und die feine Regulierung. Ein Überkochen ist praktisch ausgeschlossen. Da die Hitze nur im Pfannenboden erzeugt wird, bleibt das Glas rund um die eingeschaltete Kochzone weitgehend kalt. So kann nichts anbrennen, und die Reinigung ist mit einem feuchten Tuch im Handumdrehen erledigt.

Induktion mit Bedienung über hochwertige Schaltkästen und Bedienknebel

Das schnörkellose, aufgeräumte Design der Kochfelder mit externer Bedienung überzeugt. Auf ein komplexes Bedienkonzept wurde verzichtet und dafür viel Augenmerk auf das Design gelegt. Die hochwertigen Bedienknebel und die Einbau-Schaltkästen in Spiegelglas garantieren ein hochwertiges Erscheinungsbild in jeder Küche.

Nützliche Funktion: Simmern

Simmern erleichtert das tägliche Kochen. Das Kochfeld heizt Wasser auf ca. 94 °C und hält die Temperatur dann automatisch unter dem Siedepunkt. Vorteile für Sie: Es kann nichts überkochen, Würste können nicht aufplatzen, und Sie müssen nicht ständig die Kochstufen nachregulieren. Die Funktion Simmern eignet sich hervorragend für Kochgut, welches gar ziehen muss, wie zum Beispiel Wurstwaren, Knödel, gefüllte Teigwaren oder auch Pasta.




Ausführung flächenbündig


Ausführung Facettenschliff


Mit Chromstahl-Rahmen


Mit Übermassrahmen

Perfekte Integration in jede Küche

Eine perfekte Integration in das Design der jeweiligen Arbeitsplatte ermöglichen die flächenbündigen Kochfelder. Sie vermitteln Kompaktheit in der Küche. Die Kochfelder mit dem aufliegenden Glasrahmen (Facettenschliff) überzeugen durch das elegante Rahmenbild.

Sowohl die Kochfelder mit Chromstahl-Rahmen als auch die mit einem Übermassrahmen (für das Austauschgeschäft) überzeugen durch den einfachen Einbau und das klassische Design. Sie passen in viele Küchenkombinationen.

Flächenbündige Kochfelder mit neuen Ausschnittmassen

Flächenbündige Kochfelder mit grösseren Ausschnittmassen und neuen Eckradien (R5)

Seit 2013 bieten praktisch alle unsere flächenbündigen Kochfelder mehr Platz zum Kochen. Dazu wurden die Geräte- und Ausschnittmasse vergrössert. Zudem weisen die Kochfelder einen neuen Radius auf (R5).

Flächenbündige Kochfelder mit den bisherigen/alten Ausschnittmassen und Radien für den Ersatzmarkt

Damit das Ersatzgeschäft langfristig sichergestellt ist, führen wir ein Sortiment an Geräten mit den bisherigen Geräte- und Ausschnittmassen sowie Eckradien weiter. Die Übersicht zum Sortiment finden Sie in diesem Prospekt auf Seite 76 und 77.

Produktevergleich Induktion

	GK56TIMS	GK46TIMPS	GK46TIMXS	GK46TIMS	GK46TIMAS	GK46IABD	GK46IMXD	GK46ID	GK46TIPS	GK46TIAKS	GK46TIAS	GK36TIPS	GK46TIABS	GK46TIXS	GK46TIS	GK36TIS	GK46TIG	GK26TIMS.2F	GK26TIMS	Wok	GK26TIYS.1F	GK16TIYS.1F	GK26ID	GK26TIQ
Prospektseite	68	68	69	69	68	70	70	70	72	72	73	73	72	73	74	74	74	67	69	67	67	67	71	75
Ausführungen																								
Standardrahmen	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓							
Flächenbündig	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Übermassrahmen				✓				✓					✓		✓		✓							
Facettenschliff	✓	✓		✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓			✓				✓	✓
Anwendungen																								
Anzahl Kochzonen	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	3	4	2	2	1	2	2	2	2
Anzahl PowerPlus	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	3	2	2	2	1			2	1
Anzahl Zweikreis-Kochzonen												1												
Bräterzone						✓							✓											
Bedienung/Pflege																								
Slider-Bedienung	✓	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓		
Timer	✓	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Abschaltautomatik	✓	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Pausentaste	✓	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
Ankochautomatik	✓	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
ReisAutomatik										✓														
KochAutomatik										✓														
TemperaturAutomatik										✓														
Funktion Simmern	✓	✓	✓	✓	✓						✓			✓	✓	✓			✓					
Wischschutztaste	✓	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓		
Wiederherstellfunktion	✓	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓		
Grosse Kochzonenabstände	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓						✓
Warmhaltestufe	✓	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓				
Schnelle Reaktionszeit	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Kindersicherung	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Externe Bedienung						✓	✓	✓															✓	



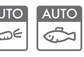
Teppan Yaki (GK16TIYS.1F)

Flächenbündig **5270.–**/ 4879.63
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  56,1 × 384 × 501 mm / R5

Betriebsarten und Ausstattung










- 2 Induktions-Bratzonen vorn/hinten
- Max. Leistung
  (2 × 1400 Watt)
- 7 Temperaturstufen (70–240 °C)
- Feine, genaue Regulierbarkeit
- Kostenlos: 2 Wendeschaufeln,
  1 Garglocke



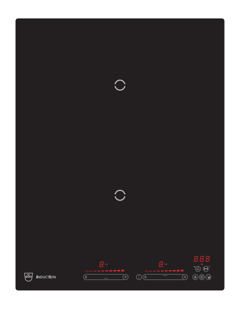
Wok (GK16TIWS.1F)

Flächenbündig **4350.–**/ 4027.78
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  128,5 × 384 × 501 mm / R5

Betriebsarten und Ausstattung



- 1 Induktions-Wok-Zone
- Max. Leistung mit PowerPlus
  (3000 Watt)
- Sehr schnelle Aufheizzeiten
- Feine, genaue Regulierbarkeit
- Wiederherstellfunktion
- Kostenlos: Profi-Wok-Set



GK26TIMS.2F

Flächenbündig **2200.–**/ 2037.04
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  50 × 384 × 501 mm / R5

Betriebsarten und Ausstattung



- 2 Induktions-Kochzonen
- Max. Leistung mit PowerPlus
  (2 × 3700 Watt)
- Sehr schnelle Aufheizzeiten
- Feine, genaue Regulierbarkeit
- Wiederherstellfunktion



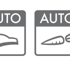
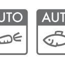
Teppan Yaki (GK26TIYS.1F)

Flächenbündig **6280.–**/ 5814.81
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  56,1 × 571 × 501 mm / R5

Betriebsarten und Ausstattung



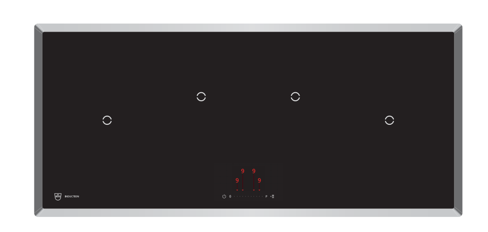




- 2 Induktions-Bratzonen vorn/hinten
- Max. Leistung
  (2 × 2800 Watt)
- 7 Temperaturstufen (70–240 °C)
- Feine, genaue Regulierbarkeit
- Kostenlos: 2 Wendeschaufeln,
  1 Garglocke



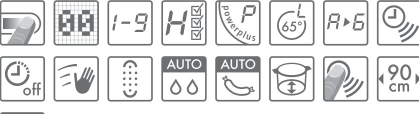


GK46TIMPSC

Chromstahl-Rahmen **4590.–**/ 4250.–
vRG **2.50**/ 2.31

- Gerätemasse (H × B × T):
  48 × 910 × 410 mm

Betriebsarten und Ausstattung





- 4 Induktions-Kochzonen
- Max. Leistung mit PowerPlus (4 × 3700 Watt)
- Sehr schnelle Aufheizzeiten
- Feine, genaue Regulierbarkeit
- Wiederherstellfunktion
- Funktion Simmern

GK46TIMPS

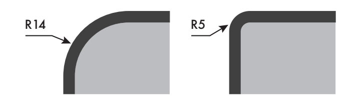
Facettenschliff **4710.–**/ 4361.11
vRG **2.50**/ 2.31

- Gerätemasse (H × B × T):
  45,7 × 910 × 410 mm
- Ausstattung wie GK46TIMPSC

GK46TIMPSF

Flächenbündig **4590.–**/ 4250.–
vRG **2.50**/ 2.31

- Gerätemasse (H × B × T):
  50 × 880 × 380 mm
- Ausstattung wie GK46TIMPSC
- 2 Ausführungen mit unterschiedlichen Radien (R14 für Glasarbeitsplatten)



Lieferbar ab April 2014

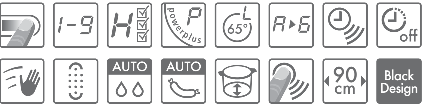


GK56TIMSC

Chromstahl-Rahmen **4500.–**/ 4166.67
vRG **2.50**/ 2.31

- Gerätemasse (H × B × T):
  48 × 910 × 514 mm

Betriebsarten und Ausstattung



- 5 Induktions-Kochzonen
- Max. Leistung mit PowerPlus (5 × 3700 Watt)
- Kochzone mittig mit Ø 28 cm
- Sehr schnelle Aufheizzeiten
- Feine, genaue Regulierbarkeit
- Wiederherstellfunktion
- Funktion Simmern

GK56TIMS

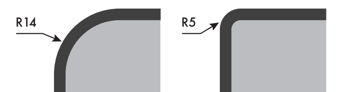
Facettenschliff **4620.–**/ 4277.78
vRG **2.50**/ 2.31

- Gerätemasse (H × B × T):
  45,7 × 910 × 514 mm
- Ausstattung wie GK56TIMSC

GK56TIMS.1F

Flächenbündig **4500.–**/ 4166.67
vRG **2.50**/ 2.31

- Gerätemasse (H × B × T):
  50 × 897 × 501 mm / R5
- Ausstattung wie GK56TIMSC
- 2 Ausführungen mit unterschiedlichen Radien (R14 für Glasarbeitsplatten)

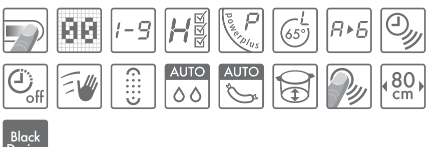


GK46TIMASC

Chromstahl-Rahmen **4350.–**/ 4027.78
vRG **2.50**/ 2.31

- Gerätemasse (H × B × T):
  48 × 774 × 514 mm

Betriebsarten und Ausstattung



- 4 Induktions-Kochzonen
- Max. Leistung mit PowerPlus (4 × 3700 Watt)
- Sehr schnelle Aufheizzeiten
- Feine, genaue Regulierbarkeit
- Wiederherstellfunktion
- Funktion Simmern

GK46TIMAS

Facettenschliff **4470.–**/ 4138.89
vRG **2.50**/ 2.31

- Gerätemasse (H × B × T):
  45,7 × 774 × 514 mm
- Ausstattung wie GK46TIMASC

GK46TIMASF

Flächenbündig **4350.–**/ 4027.78
vRG **2.50**/ 2.31

- Gerätemasse (H × B × T):
  50 × 761 × 501 mm / R5
- Ausstattung wie GK46TIMASC

Lieferbar ab April 2014



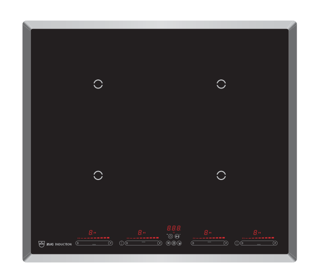
GK46TIMXSC

Chromstahl-Rahmen **3760.–**/ 3481.48
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  48 × 704 × 514 mm

Betriebsarten und Ausstattung



- 4 Induktions-Kochzonen
- Max. Leistung mit PowerPlus (4 × 3700 Watt)
- Sehr schnelle Aufheizzeiten
- Feine, genaue Regulierbarkeit
- Wiederherstellfunktion
- Funktion Simmern



GK46TIMSC

Chromstahl-Rahmen **3530.–**/ 3268.52
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  48 × 584 × 514 mm

Betriebsarten und Ausstattung



- 4 Induktions-Kochzonen
- Max. Leistung mit PowerPlus (4 × 3700 Watt)
- Sehr schnelle Aufheizzeiten
- Feine, genaue Regulierbarkeit
- Wiederherstellfunktion
- Funktion Simmern

GK26TIMS

Facettenschliff **2010.–**/ 1861.11
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  45,7 × 289 × 514 mm

Betriebsarten und Ausstattung






- 2 Induktions-Kochzonen
- Max. Leistung mit PowerPlus (2 × 3700 Watt)
- Sehr schnelle Aufheizzeiten
- Feine, genaue Regulierbarkeit
- Wiederherstellfunktion
- Funktion Simmern

GK46TIMXSF

Flächenbündig **3760.–**/ 3481.48
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  50 × 691 × 501 mm / R5
- Ausstattung wie GK46TIMXSC

GK46TIMS

Facettenschliff **3650.–**/ 3379.63
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  45,7 × 584 × 514 mm
- Ausstattung wie GK46TIMSC

GK46TIMS.1F

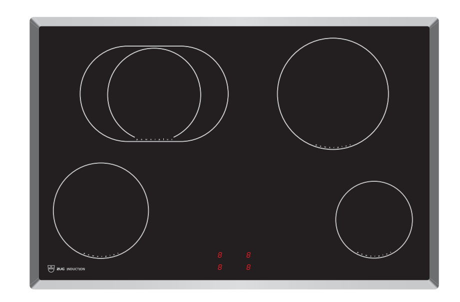
Flächenbündig **3530.–**/ 3268.52
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  50 × 571 × 501 mm / R5
- Ausstattung wie GK46TIMSC

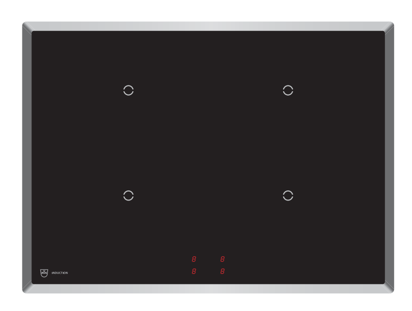
GK46TIMSU

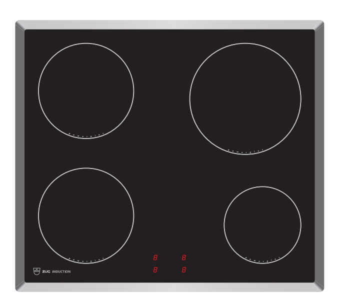
Übermassrahmen **3720.–**/ 3444.44
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  47 × 600 × 545 mm
- Ausstattung wie GK46TIMSC
- Für nachträglichen Einbau in bestehende Küchenkombinationen

GK26TIMS.1F

Flächenbündig **1890.–**/ 1750.–
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  50 × 281 × 501 mm / R5
- Ausstattung wie GK26TIMS







GK46IABDC

Chromstahl-Rahmen **3800.–**/ 3518.52
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T): 48 × 774 × 514 mm

Betriebsarten und Ausstattung



- **Nur in Kombination mit Einbauschaltkasten/Bedienknebel ESIS4 oder ESIE4**
- 4 Induktions-Kochzonen (14,5 cm, 18 cm, 18–28 cm, 21 cm)
- Max. Leistung mit PowerPlus (2200/3000/3700/3700 Watt)
- 1 automatisch zuschaltbare Bräterzone (18 × 28 cm)

GK46IABD

Facettenschliff **3920.–**/ 3629.63
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T): 45,7 × 774 × 514 mm

- Ausstattung wie GK46IABDC

GK46IABD.1F

Flächenbündig **3800.–**/ 3518.52
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T): 50 × 761 × 501 mm / R5

- Ausstattung wie GK46IABDC

GK46IMXDC

Chromstahl-Rahmen **3310.–**/ 3064.81
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T): 48 × 704 × 514 mm

Betriebsarten und Ausstattung



- **Nur in Kombination mit Einbauschaltkasten/Bedienknebel ESIS4 oder ESIE4**
- 4 Induktions-Kochzonen
- Max. Leistung mit PowerPlus (4 × 3700 Watt)

GK46IMXDF

Flächenbündig **3310.–**/ 3064.81
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T): 50 × 691 × 501 mm / R5

- Ausstattung wie GK46IMXDC

GK46IDC

Chromstahl-Rahmen **3080.–**/ 2851.85
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T): 48 ×584 × 514 mm

Betriebsarten und Ausstattung



- **Nur in Kombination mit Einbauschaltkasten/Bedienknebel ESIS4 oder ESIE4**
- 4 Induktions-Kochzonen (14,5 cm, 2 ×18 cm, 21 cm)
- Max. Leistung mit PowerPlus (2200/3000/3700 Watt)

GK46ID

Facettenschliff **3200.–**/ 2962.96
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T): 45,7 × 584 × 514 mm

- Ausstattung wie GK46IDC

GK46ID.1F

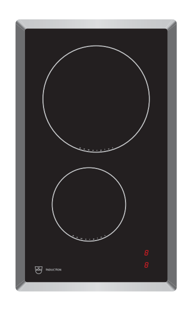
Flächenbündig **3080.–**/ 2851.85
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T): 50 × 571 × 501 mm / R5

- Ausstattung wie GK46IDC

GK46IDU

Übermassrahmen **3270.–**/ 3027.78
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T): 47 × 600 × 545 mm

- Ausstattung wie GK46IDC
- Für nachträglichen Einbau in bestehende Küchenkombinationen

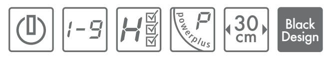


GK26ID

Facettenschliff	**1770.–**/ 1638.89
vRG	**2.50**/ 2.31

- Gerätemasse (H × B × T):
  45,7 × 289 × 514 mm

Betriebsarten und Ausstattung



- **Nur in Kombination mit Einbauschaltkasten/Bedienknebel ESIS2 oder ESIE2**
- 2 Induktions-Kochzonen (14,5 cm, 21 cm)
- Max. Leistung mit PowerPlus (2200/3700 Watt)

GK26ID.1F

Flächenbündig	**1650.–**/ 1527.78
vRG	**2.50**/ 2.31

- Gerätemasse (H × B × T):
  50 × 281 × 501 mm / R5
- Ausstattung wie GK26ID





4 Bedienknebel ESIE4

ChromeClass	**700.–**/ 648.15

2 Bedienknebel ESIE2

ChromeClass	**500.–**/ 462.96

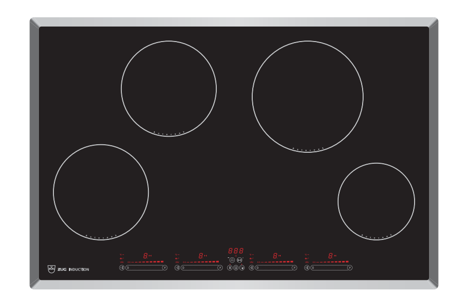


Einbauschaltkasten ESIS4 (4 Knebel)

Spiegelglas	**900.–**/ 833.33

Einbauschaltkasten ESIS2 (2 Knebel)

Spiegelglas	**700.–**/ 648.15



GK46TIAKSC

Chromstahl-Rahmen **4250.–**/ 3935.19
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  48 × 774 × 514 mm

Betriebsarten und Ausstattung



- **Mit Weltneuheit Komfortkochen**
- 4 Induktions-Kochzonen (14,5 cm, 2 × 18 cm, 21 cm)
- Max. Leistung mit PowerPlus (2200/3000/3700 Watt)
- Sehr schnelle Aufheizzeiten
- Feine, genaue Regulierbarkeit
- Wiederherstellfunktion

GK46TIAKS

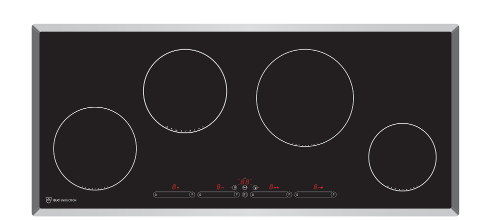
Facettenschliff **4370.–**/ 4046.30
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  45,7 × 774 × 514 mm

- Ausstattung wie GK46TIAKSC

GK46TIAKSF

Flächenbündig **4250.–**/ 3935.19
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  50 × 761 × 501 mm / R5

- Ausstattung wie GK46TIAKSC



GK46TIPSC

Chromstahl-Rahmen **4090.–**/ 3787.04
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  48 × 910 × 410 mm

Betriebsarten und Ausstattung



- Panorama-Kochfeld
- 4 Induktions-Kochzonen (14,5 cm, 2 × 18 cm, 21 cm)
- Max. Leistung mit PowerPlus (2200/3000/3700 Watt)
- Sehr schnelle Aufheizzeiten
- Feine, genaue Regulierbarkeit
- Wiederherstellfunktion

GK46TIPS

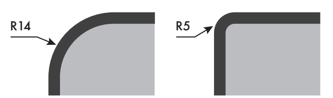
Facettenschliff **4210.–**/ 3898.15
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  45,7 × 910 × 410 mm

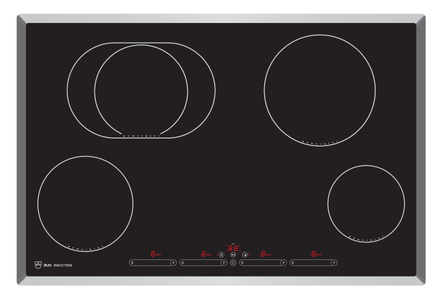
- Ausstattung wie GK46TIPSC

GK46TIPSF

Flächenbündig **4090.–**/ 3787.04
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  50 × 880 × 380 mm

- Ausstattung wie GK46TIPSC
- 2 Ausführungen mit unterschiedlichen Radien (R14 für Glasarbeitsplatten)

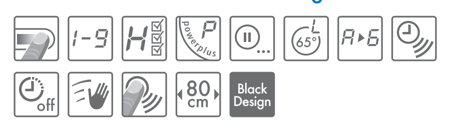




GK46TIABSC

Chromstahl-Rahmen **4050.–**/ 3750.–
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  48 × 774 × 514 mm

Betriebsarten und Ausstattung



- 4 Induktions-Kochzonen (14,5 cm, 18 cm, 18–28 cm, 21 cm)
- Max. Leistung mit PowerPlus (2200/3000/3700/3700 Watt)
- 1 automatisch zuschaltbare Bräterzone (18 × 28 cm)
- Sehr schnelle Aufheizzeiten
- Feine, genaue Regulierbarkeit
- Wiederherstellfunktion

GK46TIABS

Facettenschliff **4170.–**/ 3861.11
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  45,7 × 774 × 514 mm

- Ausstattung wie GK46TIABSC

GK46TIABS.1F

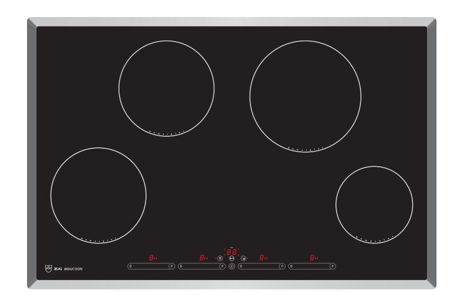
Flächenbündig **4050.–**/ 3750.–
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  50 × 761 × 501 mm / R5

- Ausstattung wie GK46TIABSC

GK46TIABSU

Übermassrahmen **4240.–**/ 3925.93
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  47 × 790 × 545 mm

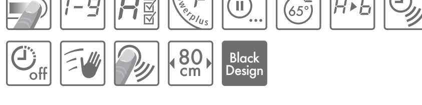
- Ausstattung wie GK46TIABSC
- Für nachträglichen Einbau in bestehende Küchenkombinationen



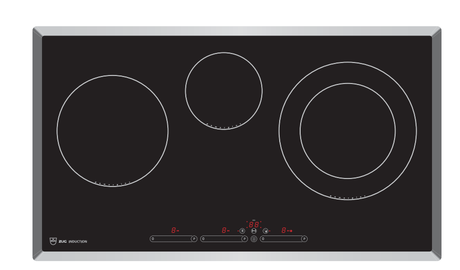
GK46TIASC

Chromstahl-Rahmen **3950.–**/ 3657.41
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  48 × 774 × 514 mm

Betriebsarten und Ausstattung



- 4 Induktions-Kochzonen (14,5 cm, 2 × 18 cm, 21 cm)
- Max. Leistung mit PowerPlus (2200/3000/3700 Watt)
- Sehr schnelle Aufheizzeiten
- Feine, genaue Regulierbarkeit
- Wiederherstellfunktion



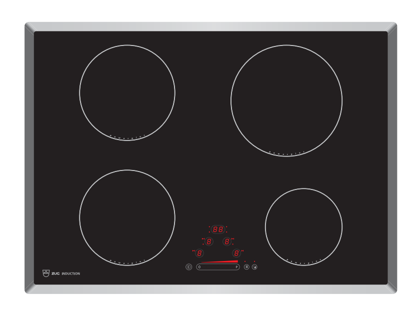
GK36TIPSC

Chromstahl-Rahmen **3750.–**/ 3472.22
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  48 × 774 × 444 mm

Betriebsarten und Ausstattung



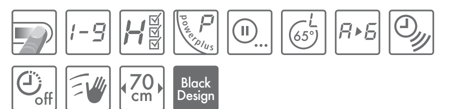
- Panorama-Kochfeld
- 3 Induktions-Kochzonen (14,5 cm, 21 cm, 18/26 cm)
- Max. Leistung mit PowerPlus (2200/3700/5500 Watt)
- Sehr schnelle Aufheizzeiten
- Feine, genaue Regulierbarkeit
- Wiederherstellfunktion



GK46TIXSC

Chromstahl-Rahmen **3560.–**/ 3296.30
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  48 × 704 × 514 mm

Betriebsarten und Ausstattung



- 4 Induktions-Kochzonen (14,5 cm, 2 × 18 cm, 21 cm)
- Max. Leistung mit PowerPlus (2200/3000/3700 Watt)
- Sehr schnelle Aufheizzeiten
- Feine, genaue Regulierbarkeit
- Wiederherstellfunktion
- Funktion Simmern

GK46TIAS

Facettenschliff **4070.–**/ 3768.52
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  45,7 × 774 × 514 mm

- Ausstattung wie GK46TIASC

GK46TIAS.1F

Flächenbündig **3950.–**/ 3657.41
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  50 × 761 × 501 mm / R5

- Ausstattung wie GK46TIASC

GK46TIASU

Übermassrahmen **4140.–**/ 3833.33
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  47 × 790 × 545 mm

- Ausstattung wie GK46TIASC
- Für nachträglichen Einbau in bestehende Küchenkombinationen

GK36TIPS

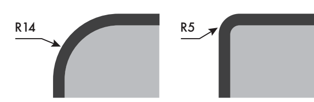
Facettenschliff **3870.–**/ 3583.33
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  45,7 × 774 × 444 mm

- Ausstattung wie GK36TIPSC

GK36TIPSF

Flächenbündig **3750.–**/ 3472.22
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  50 × 744 × 414 mm

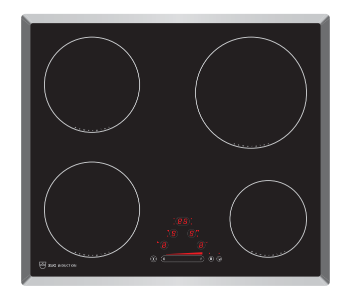
- Ausstattung wie GK36TIPSC
- 2 Ausführungen mit unterschiedlichen Radien (R14 für Glasarbeitsplatten)



GK46TIXS.1F

Flächenbündig **3560.–**/ 3296.30
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  50 × 691 × 501 mm / R5

- Ausstattung wie GK46TIXSC



GK46TISC

Chromstahl-Rahmen **3280.–**/ 3037.04
vRG **2.50**/ 2.31

- Gerätemasse (H × B × T):
  48 × 584 × 514 mm

Betriebsarten und Ausstattung



- 4 Induktions-Kochzonen (14,5 cm, 2 × 18 cm, 21 cm)
- Max. Leistung mit PowerPlus (2200/3000/3700 Watt)
- Sehr schnelle Aufheizzeiten
- Feine, genaue Regulierbarkeit
- Wiederherstellfunktion
- Funktion Simmern

GK46TIS

Facettenschliff **3400.–**/ 3148.15
vRG **2.50**/ 2.31

- Gerätemasse (H × B × T):
  45,7 × 584 × 514 mm

- Ausstattung wie GK46TISC

GK46TIS.1F

Flächenbündig **3280.–**/ 3037.04
vRG **2.50**/ 2.31

- Gerätemasse (H × B × T):
  50 × 571 × 501 mm / R5

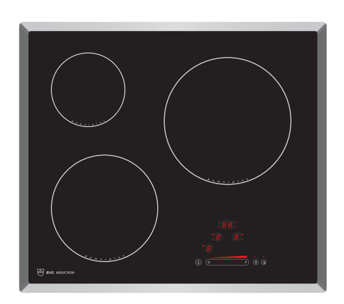
- Ausstattung wie GK46TISC

GK46TISU

Übermassrahmen **3470.–**/ 3212.96
vRG **2.50**/ 2.31

- Gerätemasse (H × B × T):
  47 × 600 × 545 mm

- Ausstattung wie GK46TISC
- Für nachträglichen Einbau in bestehende Küchenkombinationen

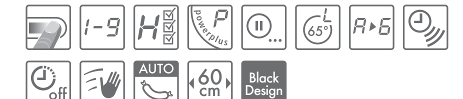


GK36TISC

Chromstahl-Rahmen **2950.–**/ 2731.48
vRG **2.50**/ 2.31

- Gerätemasse (H × B × T):
  48 × 584 × 514 mm

Betriebsarten und Ausstattung



- 3 Induktions-Kochzonen (14,5 cm, 21 cm, 25 cm)
- Max. Leistung mit PowerPlus (2200/3700/3700 Watt)
- Sehr schnelle Aufheizzeiten
- Feine, genaue Regulierbarkeit
- Wiederherstellfunktion
- Funktion Simmern

GK36TIS

Facettenschliff **3070.–**/ 2842.59
vRG **2.50**/ 2.31

- Gerätemasse (H × B × T):
  45,7 × 584 × 514 mm

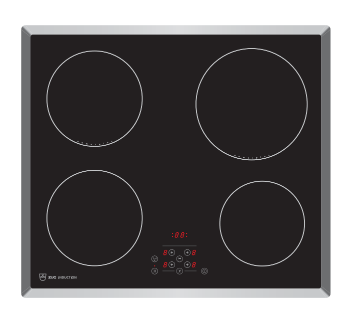
- Ausstattung wie GK36TISC

GK36TIS.1F

Flächenbündig **2950.–**/ 2731.48
vRG **2.50**/ 2.31

- Gerätemasse (H × B × T):
  50 × 571 × 501 mm / R5

- Ausstattung wie GK36TISC

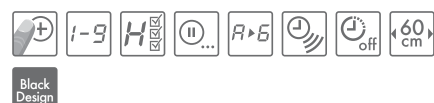


GK46TIGC

Chromstahl-Rahmen **2440.–**/ 2259.26
vRG **2.50**/ 2.31

- Gerätemasse (H × B × T):
  53,5 × 584 × 514 mm

Betriebsarten und Ausstattung



- 4 Induktions-Kochzonen (16 cm, 2 × 18 cm, 21 cm)
- 2 × PowerPlus (hinten links und hinten rechts)
- Max. Leistung mit PowerPlus (2000/3000 Watt)
- Sehr schnelle Aufheizzeiten
- Feine, genaue Regulierbarkeit

GK46TIG.1F

Flächenbündig **2440.–**/ 2259.26
vRG **2.50**/ 2.31

- Gerätemasse (H × B × T):
  55,5 × 571 × 501 mm / R5

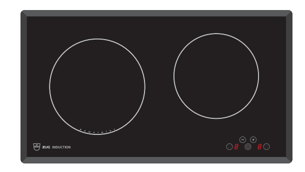
- Ausstattung wie GK46TIGC

GK46TIGU

Übermassrahmen **2630.–**/ 2435.19
vRG **2.50**/ 2.31

- Gerätemasse (H × B × T):
  52,5 × 600 × 545 mm

- Ausstattung wie GK46TIGC
- Für nachträglichen Einbau in bestehende Küchenkombinationen



GK26TIQ

Facettenschliff **1770.–**/ 1638.89
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  51,2 × 514 × 289 mm

Betriebsarten und Ausstattung

- 2 Induktions-Kochzonen
  (16 cm, 18 cm)
- 1 × PowerPlus (links)
- Max. Leistung mit PowerPlus
  (2000 Watt)
- Sehr schnelle Aufheizzeiten
- Feine, genaue Regulierbarkeit

GK26TIQF

Flächenbündig **1650.–**/ 1527.78
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  55,5 × 477 × 272 mm

- Ausstattung wie GK26TIQ

› V-ZUG bietet Ihnen noch mehr – alles auf **vzug.ch**



Kostenlos: Dreiteiliges Pfannenset

Beim Kauf eines Induktions-Kochfeldes erhalten Sie ein dreiteiliges, hochwertiges Pfannenset im Wert von CHF 350.– kostenlos!

- Ist keine Pfanne auf der Kochzone, funktioniert der Regelkreis nicht mehr, und das Kochfeld stellt automatisch ab
- Kein System ist sicherer und pflegeleichter als Induktion

Flächenbündige Kochfelder für den Ersatzmarkt



Teppan Yaki (GK16TIYSF)

Flächenbündig **5270.–**/ 4879.63
vRG **2.50**/ 2.31

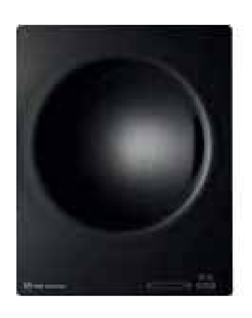
- Ausstattung wie GK16TIYS.1F (S. 67)
- Gerätemasse (H × B × T): 56,1 × 384 × 477 mm / R14



Teppan Yaki (GK26TIYSF)

Flächenbündig **6280.–**/ 5814.81
vRG **2.50**/ 2.31

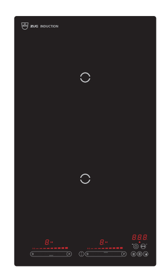
- Ausstattung wie GK26TIYS.1F (S. 67)
- Gerätemasse (H × B × T): 56,1 × 547 × 477 mm / R14



Wok (GK16TIWSF)

Flächenbündig **4350.–**/ 4027.78
vRG **2.50**/ 2.31

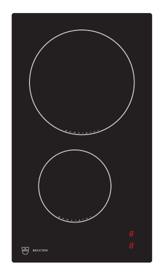
- Ausstattung wie GK16TIWS.1F (S. 67)
- Gerätemasse (H × B × T): 128,5 × 384 × 477 mm / R14



GK26TIMSF

Flächenbündig **1890.–**/ 1750.–
vRG **2.50**/ 2.31

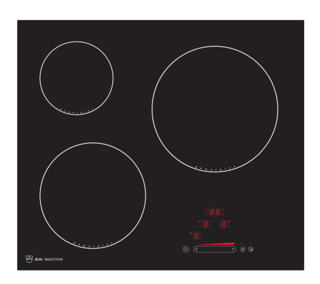
- Ausstattung wie GK26TIMS.1F (S. 69)
- Gerätemasse (H × B × T): 50 × 272 × 477 mm / R14



GK26IDF

Flächenbündig **1650.–**/ 1527.78
vRG **2.50**/ 2.31

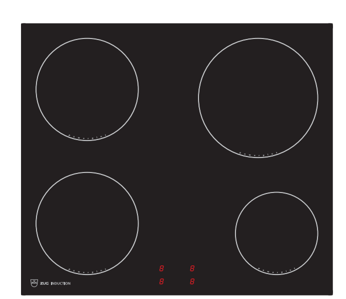
- Ausstattung wie GK26ID.1F (S. 71)
- Gerätemasse (H × B × T): 50 × 272 × 477 mm / R14



GK36TISF

Flächenbündig **2950.–**/ 2731.48
vRG **2.50**/ 2.31

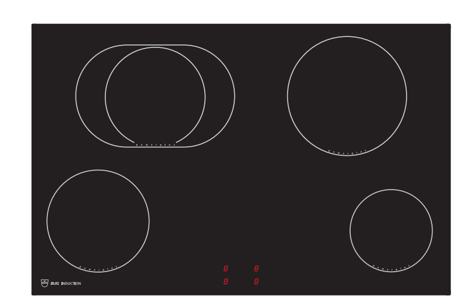
- Ausstattung wie GK36TIS.1F (S. 74)
- Gerätemasse (H × B × T): 50 × 547 × 477 mm / R14



GK46IDF

Flächenbündig	**3080.–**/ 2851.85
vRG	**2.50**/ 2.31

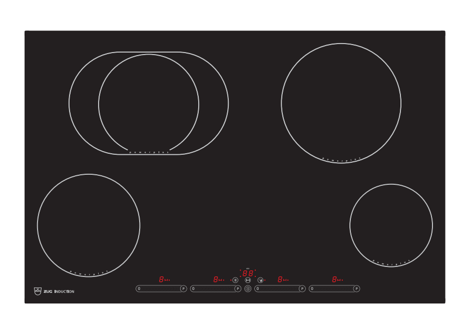
- Ausstattung wie GK46ID.1F (S. 70)
- Gerätemasse (H × B × T): 50 × 547 × 477 mm / R14



GK46IABDF

Flächenbündig	**3800.–**/ 3518.52
vRG	**2.50**/ 2.31

- Ausstattung wie GK46IABD.1F (S. 70)
- Gerätemasse (H × B × T): 50 × 737 × 477 mm / R14



GK46TIABSF

Flächenbündig	**4050.–**/ 3750.–
vRG	**2.50**/ 2.31

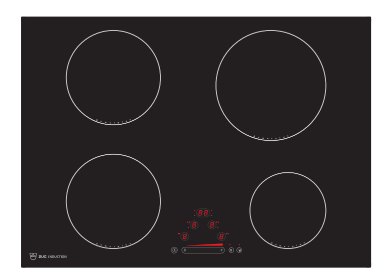
- Ausstattung wie GK46TIABS.1F (S. 72)
- Gerätemasse (H × B × T): 50 × 737 × 477 mm / R14



GK46TIMSF

Flächenbündig	**3530.–**/ 3268.52
vRG	**2.50**/ 2.31

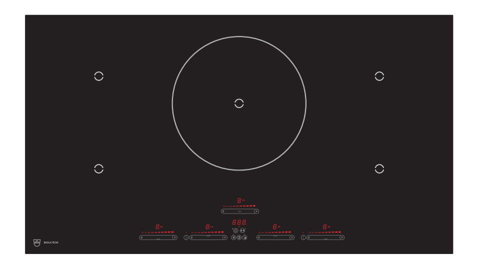
- Ausstattung wie GK46TIMS.1F (S. 69)
- Gerätemasse (H × B × T): 50 × 547 × 477 mm / R14



GK46TIXSF

Flächenbündig	**3560.–**/ 3296.30
vRG	**2.50**/ 2.31

- Ausstattung wie GK46TIXS.1F (S. 73)
- Gerätemasse (H × B × T): 50 × 691 × 477 mm / R14



GK56TIMSF / G56TIMSF spez.

Flächenbündig	**4500.–**/ 4166.67
vRG	**2.50**/ 2.31

- Ausstattung wie GK56TIMS.1F (S. 68)
- Gerätemasse (H × B × T): 50 × 880 × 477 mm / R14 + R5

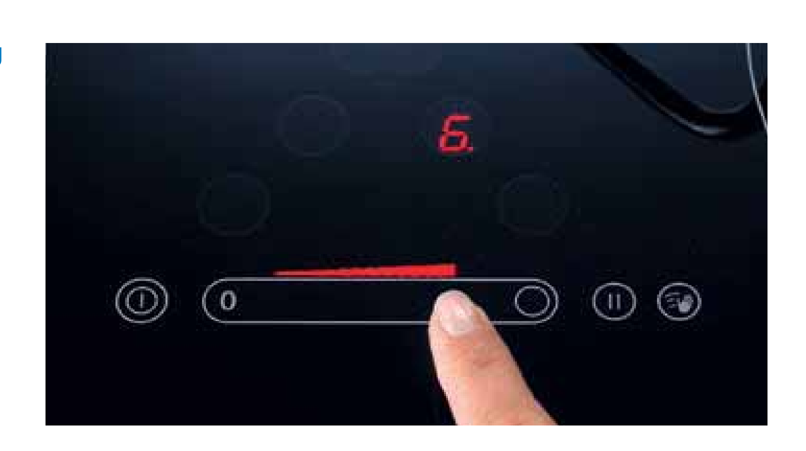


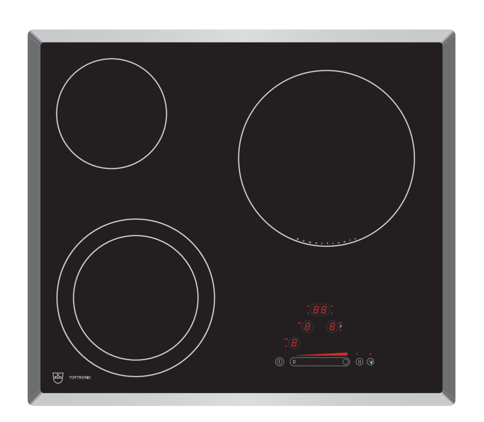
Toptronic-Kochfelder

Die Kochfelder von V-ZUG bestechen durch die gewohnt solide Technik und das einfache, benutzerfreundliche Bedienkonzept. Auch das Design lässt nichts zu wünschen übrig und verleiht Ihrer Küche einen Touch von Individualität. Bei V-ZUG finden Sie das Kochfeld, das genau zu Ihren Ansprüchen und zu Ihrer Küche passt.

Innovative und komfortable Slider-Bedienung

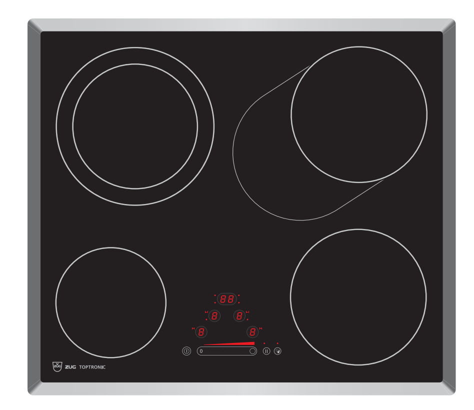
Das Bedienkonzept der autarken Kochfelder wurde den Bedürfnissen der modernen Zeit angepasst. Köchinnen und Köche können die Leistungsstufen ähnlich wie auf einem iPhone-Display einfach und bequem verstellen. Das Bedienfeld kann während des Kochvorgangs gereinigt werden, ohne dass dabei die Kochstufen verstellt werden – dies dank der Wischschutztaste.





Neues Kochfeld GK35TES

Die Kochfelder mit 3 Kochzonen halten jetzt auch bei den Toptronic-Geräten Einzug. Die Gerätemasse entsprechen exakt dem Standard-Ausschnitt, welcher in vielen Schweizer Küchen für die Kochstelle vorgegeben ist – 56 cm in der Breite und 49 cm in der Tiefe. Das neue GK35TES eignet sich deshalb hervorragend für das Ersatzgeschäft. Zur Ausstattung gehören unter anderem eine grosse Kochzone mit einem Durchmesser von 23 cm und die superschnelle PowerTronic-Funktion. Mit dieser kann auf der grossen Kochzone über 50 % mehr Leistung erzeugt werden. Dadurch verringert sich die Kochzeit noch mehr.



Höchster Komfort im Standardformat

Das Kochfeld GK45TEBS entspricht mit einer Breite von 56 cm und einer Tiefe von 49 cm dem Standard-Ausschnitt, der in vielen Schweizer Küchen zum Einsatz kommt. Zur Ausstattung des GK45TEBS gehören unter anderem eine Zweikreis- und eine Bräterzone. Das schlichte Plattenbild mit 2 × 18 cm, 1 × 14,5 cm und 1 × 17/21 cm und die komfortable Slider-Bedienung gehören ebenfalls zur Premium-Ausstattung.

Perfekte Integration in jede Küche

Eine perfekte Integration in das Design der jeweiligen Arbeitsplatte ermöglichen die flächenbündigen Kochfelder. Sie vermitteln Kompaktheit in der Küche.

Sowohl die Kochfelder mit Chromstahl-Rahmen als auch die mit einem Übermassrahmen (für das Austauschgeschäft) überzeugen durch den einfachen Einbau und das klassische Design. Sie passen in viele Küchenkombinationen.



Ausführung flächenbündig



Mit Übermassrahmen



Mit Chromstahl-Rahmen

Flächenbündige Kochfelder mit neuen Ausschnittmassen

Flächenbündige Kochfelder mit grösseren Auschnittmassen und neuen Eckradien (R5)

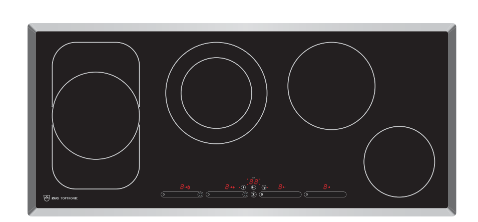
Seit 2013 bieten praktisch alle unsere flächenbündigen Kochfelder mehr Platz zum Kochen. Dazu wurden die Geräte- und Ausschnittmasse vergrössert. Zudem weisen die Kochfelder einen neuen Radius auf (R5).

Flächenbündige Kochfelder mit den bisherigen/alten Ausschnittmassen und Radien für den Ersatzmarkt

Damit das Ersatzgeschäft langfristig sichergestellt ist, führen wir ein Sortiment an Geräten mit den bisherigen Geräte- und Ausschnittmassen sowie Eckradien weiter. Die Übersicht zum Sortiment finden Sie in diesem Prospekt auf Seite 84.

Produktevergleich Toptronic

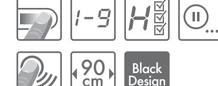
	GK45TEPS	GK35TEPS	GK45TEAS	GK45TERS	GK45TEBS	GK45TEXS	GK45TES	GK35TES	GK45TEG	GK25TE
Prospektseite	81	81	81	82	83	82	83	82	83	84
Ausführungen										
Standardrahmen	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Flächenbündig	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Übermassrahmen			✓	✓	✓		✓	✓	✓	
Facettenschliff	✓	✓								✓
Anwendungen										
Anzahl Kochzonen	3	3	4	4	4	4	4	3	4	2
Anzahl PowerTronic		1						1		
Anzahl Zweikreis-Kochzonen	1	1	1	1	1	1	1	1		1
Bräterzone			1	1	1					
Warmhaltefläche				✓						
Bedienung/Pflege										
Slider-Bedienung	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
Timer	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Abschaltautomatik	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Pausentaste	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Ankochautomatik	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Wischschutztaste	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
Wiederherstellfunktion	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
Grosse Kochzonenabstände	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		
Kindersicherung	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓



GK45TEPSC

Chromstahl-Rahmen **3030.–**/ 2805.56
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  41,5 × 910 × 410 mm

Betriebsarten und Ausstattung



- Panorama-Kochfeld
- 4 Kochzonen (14 cm, 2 × 18 cm, 14/21 cm)
- 1 Kochzone von 14 cm auf 21 cm Durchmesser umschaltbar
- 1 Koch-/Bräterzone vorn links
- Wiederherstellfunktion

GK45TEPS

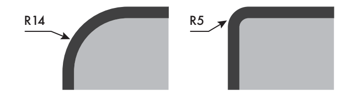
Facettenschliff **3150.–**/ 2916.67
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  39,5 × 910 × 410 mm

- Ausstattung wie GK45TEPSC

GK45TEPSF

Flächenbündig **3030.–**/ 2805.56
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  44,5 × 880 × 380 mm

- Ausstattung wie GK45TEPSC
- 2 Ausführungen mit unterschiedlichen Radien (R14 für Glasarbeitsplatten)



GK35TEPSC

Chromstahl-Rahmen **2750.–**/ 2546.30
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  48 × 774 × 444 mm

Betriebsarten und Ausstattung



- Panorama-Kochfeld
- 3 Kochzonen (17/21 cm, 14 cm, 23 cm)
- Kochzone vorne links von 17 cm auf 21 cm Durchmesser umschaltbar

GK35TEPS

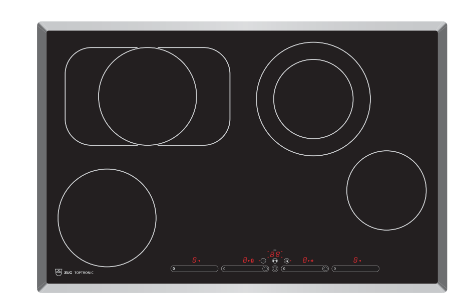
Facettenschliff **2870.–**/ 2657.41
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  45,7 × 774 × 444 mm

- Ausstattung wie GK35TEPSC

GK35TEPSF

Flächenbündig **2750.–**/ 2546.30
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  50 × 744 × 414 mm / R5

- Ausstattung wie GK35TEPSC



GK45TEASC

Chromstahl-Rahmen **2890.–**/ 2675.93
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  41,5 × 774 × 514 mm

Betriebsarten und Ausstattung



- 4 Kochzonen (14 cm, 2 × 18 cm, 14/21 cm)
- Kochzone hinten rechts von 14 cm auf 21 cm Durchmesser umschaltbar
- 1 Koch-/Bräterzone hinten links
- Wiederherstellfunktion

GK45TEAS.1F

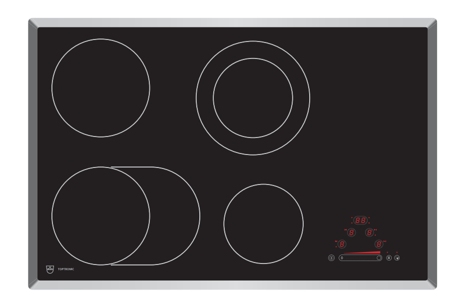
Flächenbündig **2890.–**/ 2675.93
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  43,5 × 761 × 501 mm / R5

- Ausstattung wie GK45TEASC

GK45TEASU

Übermassrahmen **3080.–**/ 2851.85
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  40,5 × 790 × 545 mm

- Ausstattung wie GK45TEASC
- Für nachträglichen Einbau in bestehende Küchenkombinationen



GK45TERSC

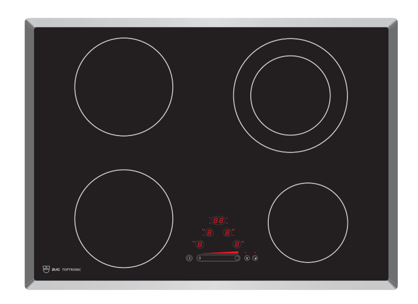
Chromstahl-Rahmen	**2930.–**/ 2712.96
vRG	**2.50**/ 2.31

- Gerätemasse (H × B × T): 41,5 × 774 × 514 mm

Betriebsarten und Ausstattung



- 4 Kochzonen (14 cm, 2 × 18 cm, 14/21 cm)
- Kochzone hinten rechts von 14 cm auf 21 cm Durchmesser umschaltbar
- Durch Zuschalten des Zwischenheizkörpers kann eine Bräterzone oder Warmhaltefläche gebildet werden

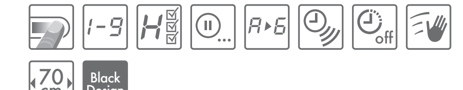


GK45TEXSC

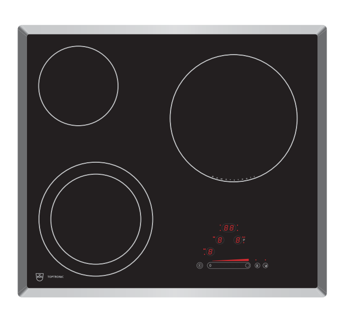
Chromstahl-Rahmen	**2480.–**/ 2296.30
vRG	**2.50**/ 2.31

- Gerätemasse (H × B × T): 41,5 × 704 × 514 mm

Betriebsarten und Ausstattung



- 4 Kochzonen (14 cm, 2 × 18 cm, 14/21 cm)
- Kochzone hinten rechts von 14 cm auf 21 cm Durchmesser umschaltbar
- Wiederherstellfunktion



GK35TESC

Chromstahl-Rahmen	**2420.–**/ 2240.74
vRG	**2.50**/ 2.31

- Gerätemasse (H × B × T): 41,5 × 584 × 514 mm

Betriebsarten und Ausstattung



- 3 Kochzonen (17/21 cm, 14 cm, 23 cm)
- Kochzone vorn links von 17 cm auf 21 cm Durchmesser umschaltbar
- Wiederherstellfunktion

GK45TERSF

Flächenbündig	**2930.–**/ 2712.96
vRG	**2.50**/ 2.31

- Gerätemasse (H × B × T): 43 × 761 × 501 mm / R5
- Ausstattung wie GK45TERSC

GK45TERSU

Übermassrahmen	**3120.–**/ 2888.89
vRG	**2.50**/ 2.31

- Gerätemasse (H × B × T): 40,5 × 790 × 545 mm
- Ausstattung wie GK45TERSC
- Für nachträglichen Einbau in bestehende Küchenkombinationen

GK45TEXS.1F

Flächenbündig	**2480.–**/ 2296.30
vRG	**2.50**/ 2.31

- Gerätemasse (H × B × T): 44,5 × 691 × 501 mm / R5
- Ausstattung wie GK45TEXSC

GK35TESF

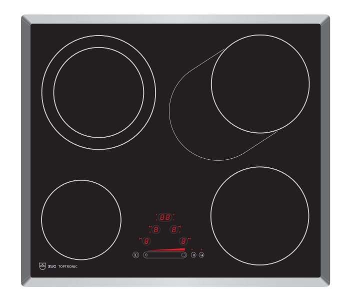
Flächenbündig	**2420.–**/ 2240.74
vRG	**2.50**/ 2.31

- Gerätemasse (H × B × T): 43 × 571 × 501 mm / R5
- Ausstattung wie GK35TESC

GK35TESU

Übermassrahmen	**2610.–**/ 2416.67
vRG	**2.50**/ 2.31

- Gerätemasse (H × B × T): 40,5 × 600 × 545 mm
- Ausstattung wie GK35TESC
- Für nachträglichen Einbau in bestehende Küchenkombinationen



GK45TEBSC

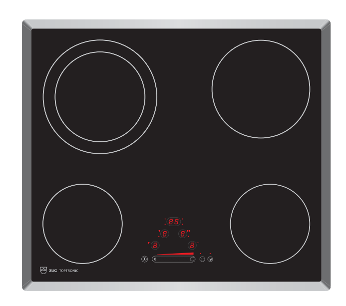
Chromstahl-Rahmen **2390.–**/ 2212.96
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  41,5 × 584 × 514 mm

Betriebsarten und Ausstattung





- 4 Kochzonen (14 cm, 18 cm, 18–26 cm, 17/21 cm)
- Kochzone hinten links von 17 cm auf 21 cm Durchmesser umschaltbar
- 1 zuschaltbare Bräterzone hinten rechts, 18–26 cm Durchmesser
- Wiederherstellfunktion



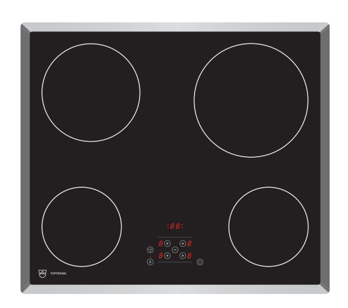
GK45TESC

Chromstahl-Rahmen **2290.–**/ 2120.37
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  41,5 × 584 × 514 mm

Betriebsarten und Ausstattung



- 4 Kochzonen (2 × 14 cm, 18 cm, 17/21 cm)
- Kochzone hinten links von 17 cm auf 21 cm Durchmesser umschaltbar
- Wiederherstellfunktion



GK45TEGC

Chromstahl-Rahmen **1900.–**/ 1759.26
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  41,5 × 584 × 514 mm

Betriebsarten und Ausstattung





- 4 Kochzonen (2 × 14 cm, 18 cm, 21 cm)

GK45TEBS.3F

Flächenbündig **2390.–**/ 2212.96
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  43 × 571 × 501 mm / R5

- Ausstattung wie GK45TEBSC

GK45TES.1F

Flächenbündig **2290.–**/ 2120.37
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  43 × 571 × 501 mm / R5

- Ausstattung wie GK45TESC

GK45TEGF

Flächenbündig **1900.–**/ 1759.26
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  43 × 571 × 501 mm / R5

- Ausstattung wie GK45TEGC

GK45TEBSU

Übermassrahmen **2580.–**/ 2388.89
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  40,5 × 600 × 545 mm

- Ausstattung wie GK45TEBSC
- Für nachträglichen Einbau in bestehende Küchenkombinationen

GK45TESU

Übermassrahmen **2480.–**/ 2296.30
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  40,5 × 600 × 545 mm

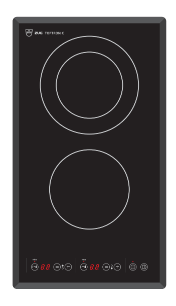
- Ausstattung wie GK45TESC
- Für nachträglichen Einbau in bestehende Küchenkombinationen

GK45TEGU

Übermassrahmen **2190.–**/ 2027.78
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  40,5 × 600 × 545 mm

- Ausstattung wie GK45TEGC
- Für nachträglichen Einbau in bestehende Küchenkombinationen

Flächenbündige Kochfelder für den Ersatzmarkt



GK25TE

Facettenschliff **1350.–**/ 1250.–
vRG **2.50**/ 2.31

- Gerätemasse (H × B × T): 39,5 × 289 × 514 mm

Betriebsarten und Ausstattung







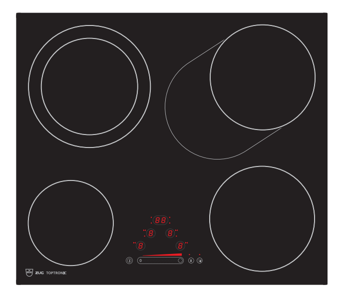


- 2 Kochzonen (14 cm, 12/18 cm)
- Kochzone hinten von 12 cm auf 18 cm Durchmesser umschaltbar
- Einschaltdauer mit Abschaltfunktion für beide Kochzonen gleichzeitig zuschaltbar
- Facettenschliff für aufliegenden Einbau

GK25TE.1F

Flächenbündig **1230.–**/ 1138.89
vRG **2.50**/ 2.31

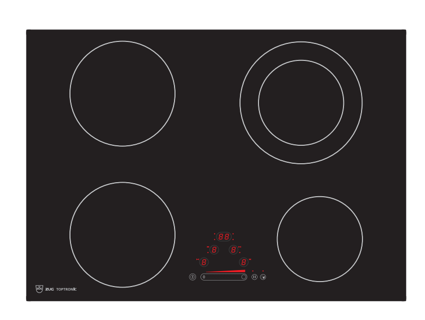
- Gerätemasse (H × B × T): 43,5 × 281 × 501 mm / R5
- Ausstattung wie GK25TE



GK45TEBSF

Flächenbündig **2390.–**/ 2212.96
vRG **2.50**/ 2.31

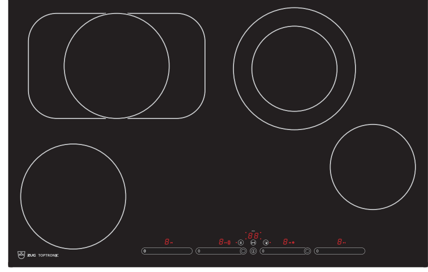
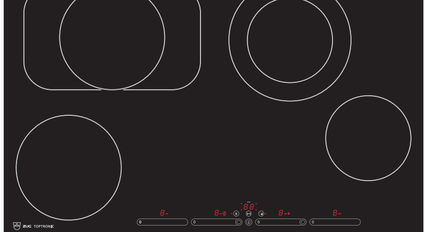
- Ausstattung wie GK45TEBS.3F (S. 83)
- Gerätemasse (H × B × T): 43 × 547 × 477 mm / R14



GK45TEXSF

Flächenbündig **2480.–**/ 2296.30
vRG **2.50**/ 2.31

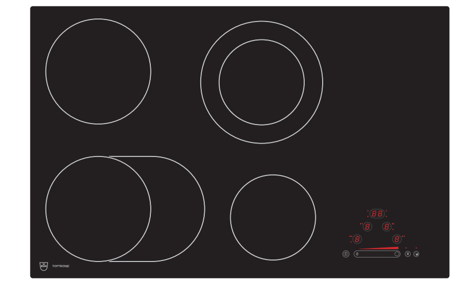
- Ausstattung wie GK45TEXS.1F (S. 82)
- Gerätemasse (H × B × T): 44,5 × 691 × 477 mm / R14

GK45TEASF

Flächenbündig **2890.–**/ 2675.93
vRG **2.50**/ 2.31

- Ausstattung wie GK45TEAS.1F (S. 81)
- Gerätemasse (H × B × T): 43,5 × 737 × 477 mm / R14

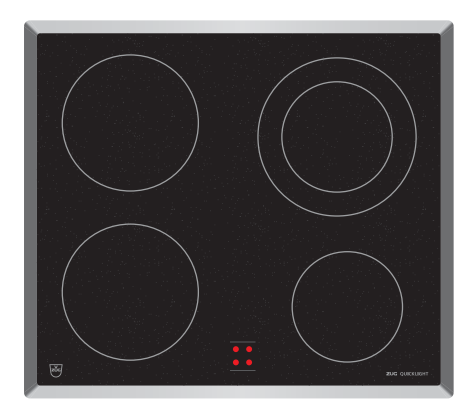


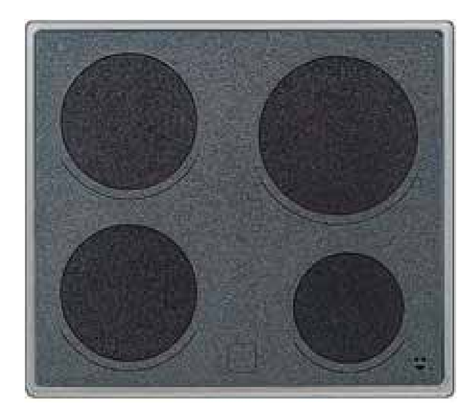
GK45TERSF spez

Flächenbündig **2930.–**/ 2712.96
vRG **2.50**/ 2.31

- Ausstattung wie GK45TERSF (S. 82)
- Gerätemasse (H × B × T): 43 × 737 × 477 mm / R14

Quicklight-Kochfelder


Future-Design


Classic-Design

Umfassendes Sortiment
Das Sortiment ist sowohl in der Breite wie auch in der Tiefe überzeugend. Diverse Kochfelder stehen zur Auswahl. Bei jedem Typ können verschiedene Rahmenbilder gewählt werden.

Attraktives Design
Die Kochfelder im höheren Preissegment sind im edlen BlackDesign gehalten. Das Future-Design mit seiner trendig fein gestalteten Glaskeramikfläche verbindet auf einmalige Weise Form und Funktion. Das Classic-Design ist mit einem sehr strapazierfähigen Dekor ausgestattet.

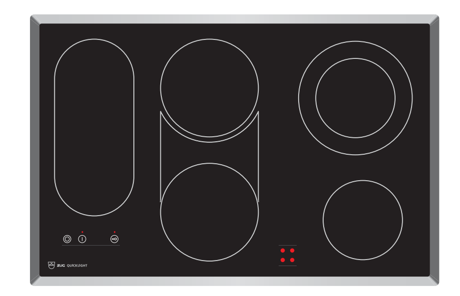
Überzeugende Ausstattung
Ob Bräter oder Warmhaltezone, ob kleine, mittlere oder grosse Kochzonen – eines bleibt immer gleich: Die Kochfelder bieten viel Platz zum Kochen, und das gängigste im Handel erhältliche Kochgeschirr kann verwendet werden.

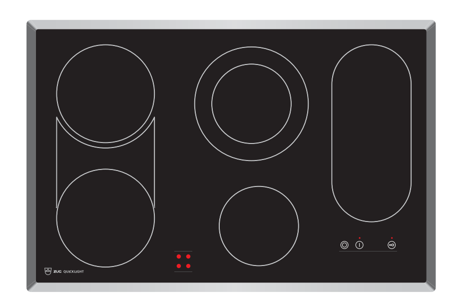
Hohe Sicherheit
Damit sich nach dem Kochen niemand an den noch heissen Kochzonen verbrennt, erscheint auf dem Kochfeld eine Anzeige für Restwärme.

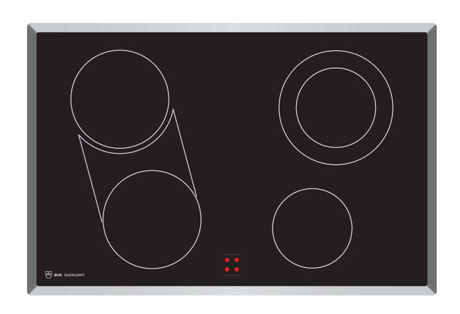
Die Quicklight-Kochfelder bieten überzeugende Montagevorteile
Einfachster Einbau von flächenbündigen Kochfeldern aufgrund des besonderen Winkelsets von V-ZUG: Dank geradem Schnitt durch die Steinplatte verursacht die Montage viel weniger Aufwand und ist dadurch kostengünstiger. Mit dem «Klick-in» lassen sich auch die Kochfelder mit Rahmen sehr schnell und einfach einbauen.

Produktevergleich Quicklight

	GK43 BL/BR	GK43V	GK43X	GK43.1B	GK43	GK43.3	GK43.2	GK43.1	GK43AU	GK42H	GK42H1	GK32H1	GK22H1
Prospektseite	87	87	88	88	88	89	89	89	90	90	90	90	90
Ausführungen													
Standardrahmen	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓
Flächenbündig		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓			
Übermassrahmen	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
Anwendungen													
Anzahl Kochzonen	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	2
Grosse Kochzonenabstände		✓	✓										
Anzahl Zweikreis-Kochzonen	1	1	1	1	1	1			1	1			
Bräterzone	✓	✓		✓									
Warmhaltefläche	✓	✓											
Sicherheit													
Restwärmeanzeige	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓







GK43BL

Chromstahl-Rahmen **2540.–**/ 2351.85
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  40,5 × 774 × 514 mm

- 4 × Quicklight
- 4 Kochzonen (14 cm, 2 × 18 cm, 14/21 cm)
- **BlackDesign**
- Kochzone hinten rechts von 14 cm auf 21 cm Durchmesser umschaltbar
- Durch Zuschalten des Zwischenheizkörpers kann eine Bräterzone gebildet werden
- Seitliche Abstell- und temperaturüberwachte Warmhaltefläche links
- Anzeige für Restwärme

GK43BLU

Übermassrahmen **2800.–**/ 2592.59
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  40,5 × 790 × 545 mm

- Ausstattung wie GK43BL
- Für nachträglichen Einbau in bestehende Küchenkombinationen

GK43BR

Chromstahl-Rahmen **2540.–**/ 2351.85
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  40,5 × 774 × 514 mm

- 4 × Quicklight
- 4 Kochzonen (14 cm, 2 × 18 cm, 14/21 cm)
- **BlackDesign**
- Kochzone hinten rechts von 14 cm auf 21 cm Durchmesser umschaltbar
- Durch Zuschalten des Zwischenheizkörpers kann eine Bräterzone gebildet werden
- Seitliche Abstell- und temperaturüberwachte Warmhaltefläche rechts
- Anzeige für Restwärme

GK43BRU

Übermassrahmen **2800.–**/ 2592.59
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  40,5 × 790 × 545 mm

- Ausstattung wie GK43BR
- Für nachträglichen Einbau in bestehende Küchenkombinationen

GK43V

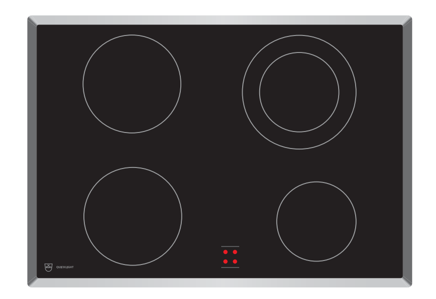
Chromstahl-Rahmen **2150.–**/ 1990.74
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  40,5 × 774 × 514 mm

- 4 × Quicklight
- 4 Kochzonen (14 cm, 2 × 18 cm, 14/21 cm)
- **BlackDesign**
- Kochzone hinten rechts von 14 cm auf 21 cm Durchmesser umschaltbar
- Durch Zuschalten des Zwischenheizkörpers kann eine Bräterzone gebildet werden
- Grosse Kochzonenabstände
- Anzeige für Restwärme

GK43VF

Flächenbündig **2150.–**/ 1990.74
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T):
  43,5 × 737 × 477 mm

- Ausstattung wie GK43V



GK43X

Chromstahl-Rahmen **1930.–**/ 1787.04
vRG **2.50**/ 2.31

- Gerätemasse (H × B × T): 40,5 × 704 × 514 mm

- 4 × Quicklight
- 4 Kochzonen (14 cm, 2 × 18 cm, 14/21 cm)
- **BlackDesign**
- Kochzone hinten rechts von 14 cm auf 21 cm Durchmesser umschaltbar
- Anzeige für Restwärme

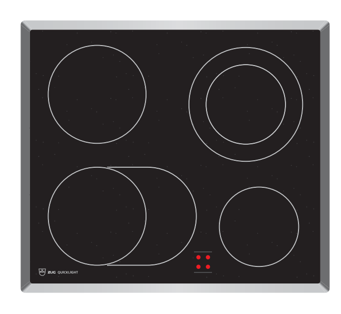


GK43XF

Flächenbündig **1930.–**/ 1787.04
vRG **2.50**/ 2.31

- Gerätemasse (H × B × T): 44,5 × 691 × 477 mm

- Ausstattung wie GK43X



GK43.1B

Chromstahl-Rahmen **1810.–**/ 1675.93
vRG **2.50**/ 2.31

- Gerätemasse (H × B × T): 40,5 × 584 × 514 mm

- 4 × Quicklight
- 4 Kochzonen (14 cm, 2 × 18 cm, 14/21 cm)
- **BlackDesign**
- Kochzone hinten rechts von 14 cm auf 21 cm Durchmesser umschaltbar
- 1 Koch-/Bräterzone vorn links
- Anzeige für Restwärme

GK43.1BF

Flächenbündig **1940.–**/ 1796.30
vRG **2.50**/ 2.31

- Gerätemasse (H × B × T): 43,5 × 547 × 477 mm

- Ausstattung wie GK43.1B

GK43.1BU

Übermassrahmen **2070.–**/ 1916.67
vRG **2.50**/ 2.31

- Gerätemasse (H × B × T): 40,5 × 600 × 545 mm

- Ausstattung wie GK43.1B
- Für nachträglichen Einbau in bestehende Küchenkombinationen



GK43

Chromstahl-Rahmen **1550.–**/ 1435.19
vRG **2.50**/ 2.31

- Gerätemasse (H × B × T): 40,5 × 584 × 514 mm

- 4 × Quicklight
- 4 Kochzonen (14 cm, 2 × 18 cm, 14/21 cm)
- **BlackDesign**
- Kochzone hinten rechts von 14 cm auf 21 cm Durchmesser umschaltbar
- Anzeige für Restwärme

GK43F

Flächenbündig **1550.–**/ 1435.19
vRG **2.50**/ 2.31

- Gerätemasse (H × B × T): 43,5 × 547 × 477 mm

- Ausstattung wie GK43

GK43U

Übermassrahmen **1810.–**/ 1675.93
vRG **2.50**/ 2.31

- Gerätemasse (H × B × T): 40,5 × 600 × 545 mm

- Ausstattung wie GK43
- Für nachträglichen Einbau in bestehende Küchenkombinationen



GK43.3

Chromstahl-Rahmen **1410.–**/ 1305.56
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T): 40,5 × 584 × 514 mm

- 4 × Quicklight
- 4 Kochzonen (2 × 14 cm, 18 cm, 14/21 cm)
- **BlackDesign**
- Kochzone hinten rechts von 14 cm auf 21 cm Durchmesser umschaltbar
- Anzeige für Restwärme

GK43.3F

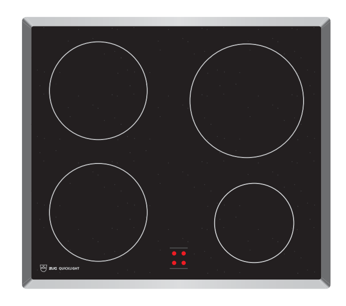
Flächenbündig **1410.–**/ 1305.56
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T): 43,5 ×547 × 477 mm

- Ausstattung wie GK43.3

GK43.3U

Übermassrahmen **1670.–**/ 1546.30
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T): 40,5 × 600 × 545 mm

- Ausstattung wie GK43.3
- Für nachträglichen Einbau in bestehende Küchenkombinationen



GK43.2

Chromstahl-Rahmen **1400.–**/ 1296.30
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T): 40,5 × 584 × 514 mm

- 4 × Quicklight
- 4 Kochzonen (14 cm, 2 × 18 cm, 21 cm)
- **BlackDesign**
- Anzeige für Restwärme

GK43.2F

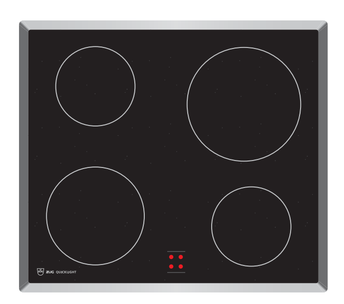
Flächenbündig **1400.–**/ 1296.30
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T): 43,5 ×547 × 477 mm

- Ausstattung wie GK43.2

GK43.2U

Übermassrahmen **1660.–**/ 1537.04
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T): 40,5 × 600 × 545 mm

- Ausstattung wie GK43.2
- Für nachträglichen Einbau in bestehende Küchenkombinationen



GK43.1

Chromstahl-Rahmen **1370.–**/ 1268.52
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T): 40,5 × 584 × 514 mm

- 4 × Quicklight
- 4 Kochzonen (2 × 14 cm, 18 cm, 21 cm)
- **BlackDesign**
- Anzeige für Restwärme

GK43.1F

Flächenbündig **1370.–**/ 1268.52
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T): 43,5 ×547 × 477 mm

- Ausstattung wie GK43.1

GK43.1U

Übermassrahmen **1630.–**/ 1509.26
vRG **2.50**/ 2.31
- Gerätemasse (H × B × T): 40,5 × 600 × 545 mm

- Ausstattung wie GK43.1
- Für nachträglichen Einbau in bestehende Küchenkombinationen







GK43AU

Übermassrahmen **2090.–**/ 1935.19
vRG **2.50**/ 2.31

- Gerätemasse (H × B × T):
  40,5 × 790 × 545 mm

- 4 × Quicklight
- 4 Kochzonen (14 cm, 2 × 18 cm, 14/21 cm)
- Kochzone hinten rechts von 14 cm auf 21 cm Durchmesser umschaltbar
- Abstellfläche rechts
- Anzeige für Restwärme
- Für nachträglichen Einbau in bestehende Küchenkombinationen

GK42H

Chromstahl-Rahmen **1440.–**/ 1333.33
vRG **2.50**/ 2.31

- Gerätemasse (H × B × T):
  40,5 × 584 × 514 mm

- 4 × Quicklight
- 4 Kochzonen (14 cm, 2 × 18 cm, 14/21 cm)
- Kochzone hinten rechts von 14 cm auf 21 cm Durchmesser umschaltbar
- Anzeige für Restwärme

GK42HF

Flächenbündig **1440.–**/ 1333.33
vRG **2.50**/ 2.31

- Gerätemasse (H × B × T):
  44,5 × 547 × 477 mm

- Ausstattung wie GK42H

GK42HU

Übermassrahmen **1700.–**/ 1574.07
vRG **2.50**/ 2.31

- Gerätemasse (H × B × T):
  40,5 × 600 × 545 mm

- Ausstattung wie GK42H
- Für nachträglichen Einbau in bestehende Küchenkombinationen

GK42H1

Chromstahl-Rahmen **1240.–**/ 1148.15
vRG **2.50**/ 2.31

- Gerätemasse (H × B × T):
  40,5 × 584 × 514 mm

- 4 × Quicklight
- 4 Kochzonen (14 cm, 2 × 18 cm, 21 cm)
- Auch als Version 230 V
- Anzeige für Restwärme



GK32H1

Chromstahl-Rahmen **1210.–**/ 1120.37
vRG **2.50**/ 2.31

- Gerätemasse (H × B × T):
  40,5 × 584 × 514 mm

- 3 × Quicklight
- 3 Kochzonen (14 cm, 18 cm, 21 cm)
- Anzeige für Restwärme



GK22H1

Chromstahl-Rahmen **1180.–**/ 1092.59
vRG **2.50**/ 2.31

- Gerätemasse (H × B × T):
  40,5 × 286 × 511 mm

- 2 × Quicklight
- 2 Kochzonen (14 cm, 18 cm)
- Anzeige für Restwärme

Für die Geräteplatzierung nach Ihren Wünschen

Die Einbauschaltkästen und -rechauds sind mit allen Quicklight-Kochfeldern kompatibel. Die Einbauschaltkästen ermöglichen Ihnen eine hohe Flexibilität bei der Platzierung der Geräte in der Küche. Die Einbauschaltkästen und -rechauds sind in den Farben Nero, Weiss, ChromeClass und Spiegelglas erhältlich.





Einbauschaltkasten ES4

Spiegelglas	**767.–**/	710.19
ChromeClass	**808.–**/	748.15

Frontdesign



- Modelle für 4 Kochplatten und Glaskeramik-Kochfelder
- Versenkbare Drehschalter

ES4 / ES4U / ER4 / EN2
- Für Steuerung von Zweikreis-Kochzonen geeignet

Kochplattensätze

4 Platten	**323.–**/	299.07
3 Platten	**293.–**/	271.30
2 Platten	**232.–**/	214.81
Befestigungsset 4 / 3 Platten	**65.–**/	60.19



Einbauschaltkasten ES4U

Nero / Weiss	**919.–**/	850.93

Frontdesign



- Modelle für 4 Kochplatten und Glaskeramik-Kochfelder
- Versenkbare Drehschalter
- Für nachträglichen Einbau in bestehende Küchenkombinationen mit breiterem Rahmen

Einzelschalter EN1 / EN2

Spiegelglas	**343.–**/	317.59
ChromeClass	**393.–**/	363.89

Frontdesign




- Modelle für Einkreis-Kochzonen (Kochplatte und Glaskeramik-Kochfeld) für Zweikreis-Kochzonen
- Versenkbare Drehschalter



Einbaurechaud ER4

Nero / Weiss	**666.–**/	616.67
ChromeClass	**717.–**/	663.89

Frontdesign



- 1/1-Element für 4 Kochplatten und Glaskeramik-Kochfelder
- Versenkbare Drehschalter

Einbaurechaud ER3

Nero / Weiss	**555.–**/	513.89

Frontdesign



- 1/1-Element für 3 Kochplatten und Glaskeramik-Kochfelder
- Versenkbare Drehschalter

Einbaurechaud ER2

Nero / Weiss	**404.–**/	374.07

Frontdesign



- 1/1-Element für 2 Kochplatten und Glaskeramik-Kochfelder
- Versenkbare Drehschalter

Einbaurechaud ER202

Nero / Weiss	**384.–**/	355.56

Frontdesign



- 1/2-Element (27,5 cm) für 2 Kochplatten und Glaskeramik-Kochfelder
- Versenkbare Drehschalter



INSELHAUBEN, WANDHAUBEN, DUNSTABZÜGE

Küchenlüftungssysteme für höchste Ansprüche

Die Küchenlüftungssysteme von V-ZUG wurden für die neuesten Standards in punkto Architektur und Energieeffizienz entwickelt. Sie zeichnen sich durch attraktives Design, führende Technik und bequeme Reinigung aus. Die Auswahl an Modellen ist umfassend, vom Wand-Dunstabzug bis zu Systemen, die ins Lüftungskonzept von Minergie-Gebäuden integriert sind.



Sie planen die Lüftung für Ihr Eigenheim? Es lohnt sich, die Angebote und Systeme genau zu prüfen. Bei den Dunstabzügen gibt es Unterschiede und vor allem auch neue Möglichkeiten bzw. Technologien, welche die Lüftung geradezu revolutionieren. Etwa bei der Reduktion der hohen Energiekosten oder beim effizienten Abführen der Küchenabluft. Und dank Design und Ästhetik kommt auch das Auge auf seine Kosten. V-ZUG ist bei der Nutzung der neuen Möglichkeiten nicht nur mit dabei, sondern einen Schritt voraus. Entsprechend stolz sind wir auf die branchenexklusive Partnerschaft mit dem Verein Minergie.



Für Minergie-Bauten mit Komfortlüftung: V-ZUG MinairComfo

Seite 101

- Unerreicht leiser Betrieb
- Mit Weltneuheit MinairTechnologie
- Anschluss an Zehnder-Komfortlüftung
- Lösung für Minergie-Bauten mit Komfortlüftung



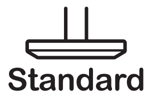
Von akkreditierten Prüfinstituten getestet

- Energieeffizienz
- Fettabscheidung
- Kochdunsterfassung
- Brandschutz
- Geräuschentwicklung






Hinweis
Informationen und Bezug von Komfortlüftungsgeräten und Fernbedienung bei: Zehnder Comfosystems AG, Wädenswil, Tel. 043 833 20 20, Fax 043 833 20 21



Lüften mit V-ZUG: Für jede Situation die perfekte Lösung

Seite 102 – 115

- Umfassendes Sortiment
- Abluft- und Umluftversionen
- Einfaches Handling

V-ZUG bietet Ihnen noch mehr – alles auf **vzug.ch**

- V-ZUG ist Leading Partner vom Verein Minergie
- V-ZUG bietet als einziger Anbieter eine Lösung mit Systemgarantie (MinairComfo) für die erhöhten Anforderungen von luftdichten Gebäuden (z. B. nach Minergie)

Exklusivität V-ZUG MinairComfo: Die beste Lösung für Ihr modernes Gebäude

Die V-ZUG MinairComfo Wand- und Inselhauben lassen sich integral mit dem Gebäudelüftungssystem von Zehnder Comfosytems verbinden. Diese Exklusivität von V-ZUG spart erheblich Bau- und Energiekosten.





NUTZEN

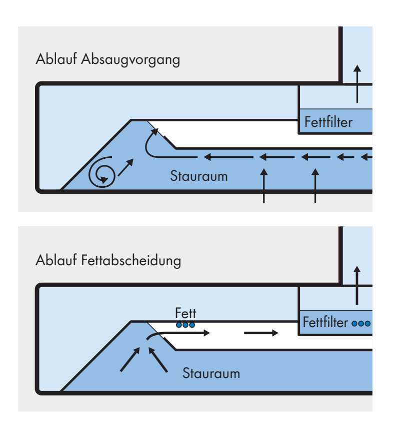
Nachhaltiges Bauen und energieoptimiertes Wohnen (zum Beispiel mit Minergie-Standards) ist zum Standard geworden. Die Exklusivität V-ZUG MinairComfo führt als einziger Dunstabzug die Küchenabluft über die Komfortlüftung ab. Dieses System reduziert Baukosten und vermindert den Energiebedarf um 65 %. Der Platz für die Steigzone zur Entlüftung der Küche sowie ein regelmässiges Wechseln der Aktivkohlefilter entfällt. Mit lediglich 48 dB(A) auf höchster Lüfterstufe ist die Haube unerhört leise. Alle Fettfilter können im Geschirrspüler gereinigt werden.

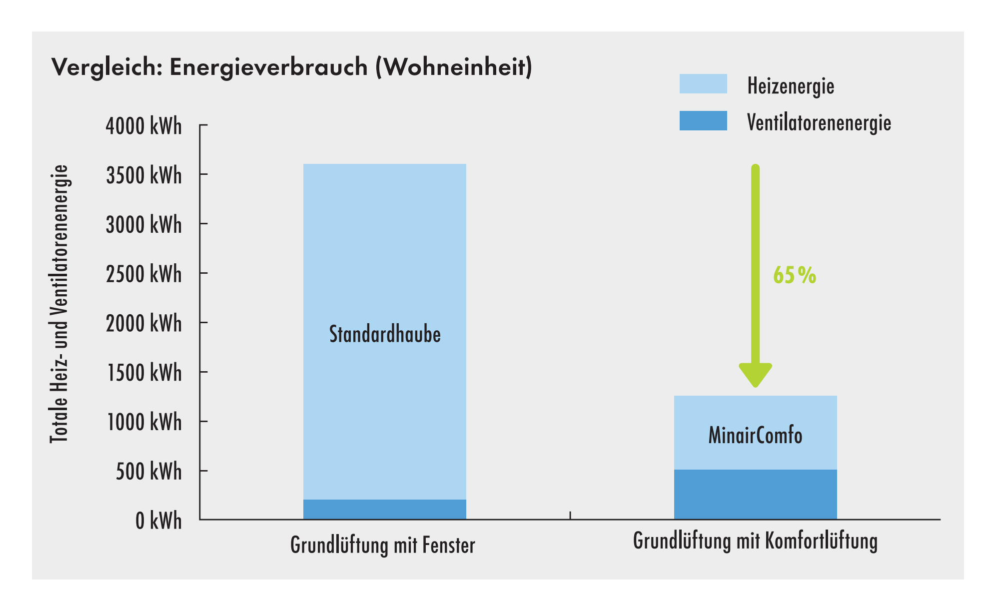
FUNKTION

Der Dunstabzug MinairComfo wird an ein Komfortlüftungssystem der Firma Zehnder Comfosystems angeschlossen. Als Motor des Dunstabzuges fungiert das Komfortlüftungsgerät, daher ist die Haube auch äusserst leise. Die Kombination der beiden Systeme sichert einen geregelten Luftaustausch und garantiert so höchsten Komfort und Lebensqualität.



BEDIENUNG





Bis zu 65% weniger Lüftungswärmeverlust

Vorzüge der Design-Wand-/ Inselhauben V-ZUG MinairComfo

Leiser Betrieb
Dank ausgeklügelter Technik reicht der Minair-Haube eine tiefe Lüfterleistung, um den Kochdunst zu erfassen und abzuführen. Die tiefe Lüfterleistung bedeutet gleichzeitig, dass der Geräuschpegel tief ist.

Sanfte Lüftung
Eine hohe Geräuschkulisse, Zugerscheinungen, starker Unterdruck sowie unangenehmes Klima in der Küche – das gehört der Vergangenheit an! Alle diese negativen Erscheinungen werden dank der MinairTechnologie massiv entschärft.

Reinigungsfreundlich
Die Handhabung der Fettfilter ist sehr einfach. Alle Fettfilter können im Geschirrspüler gewaschen werden. Die Minair-Hauben sind so konstruiert, dass alle Geräteteile einfach von Zeit zu Zeit mit einem feuchten Lappen sauber gewischt werden können.

Ein System – Viele Vorteile
Steigzonen zur Entlüftung der Küche entfallen, was die Planungsfreiheit erhöht und mehr vermietbare Fläche ergibt. Die geräteübergreifende Lösung bedeutet einen technologischen Vorteil, was sich wiederum positiv auf die Wertstabilität der Immobilie auswirkt.



Ausgezeichnet mit dem renommierten Innovationspreis der Zeitschrift «Häuser modernisieren»

Hervorragende Lösung
Vielfach werden in energieeffizienten Wohnbauten Abluft- und Umluftgeräte eingesetzt. Ablufthauben führen teuer aufgeheizte Raumluft ab und bauen schnell einen Unterdruck auf. Umlufthauben können Gerüche nur teilweise und Feuchtigkeit überhaupt nicht beseitigen. Dank Anschluss an die Zehnder-Komfortlüftung löst V-ZUG MinairComfo alle drei Probleme!

Ein sauberes System
Der Anschluss eines Dunstabzugs an ein Komfortlüftungssystem erfordert spezielle Massnahmen bezüglich Fettabscheidung. Deshalb setzt V-ZUG bei MinairComfo bis zu acht Fettfilter ein (normal: ein bis vier Fettfilter). Selbstverständlich können diese acht Fettfilter in einem Abwasch im Geschirrspüler gereinigt werden.

Unerhört leise – Nur 48 dB(A) auf höchster Lüfterstufe
Clever! Der Motor befindet sich im Komfortlüftungsgerät, und die Luftförderleistung beträgt maximal 280 m^3/h. Deshalb sind die Hauben V-ZUG MinairComfo unerreicht leise. Zum Vergleich: Ein Topf mit kochendem Wasser verursacht einen Lärmpegel von 52 dB(A).

Nie wieder einen Aktivkohlefilter wechseln
Wie bei einer Umlufthaube stimmt die Luftbilanz immer. Die Hauben V-ZUG MinairComfo haben zusätzliche Vorteile. Es braucht keinen Aktivkohlefilter, und die Feuchtigkeit wird zu 100% abgeführt – im Gegensatz zu Umlufthauben.

Vorgewärmte Zuluft dank Komfortlüftungsgerät
Abluft braucht Zuluft; diese strömt dank dem intelligenten Lüftungssystem vorgeheizt in die Wohnräume und kühlt sie deshalb während der Heizperiode nicht ab. Sie sparen Heizkosten!

Viel weniger Lüftungswärmeverlust
Oft werden Umlufthauben als die beste Lösung im Minergie-Haus gepriesen. Sie sind zwar energieeffizienter als Ablufthauben, weil die Luft gereinigt wieder in die Küche zurückgeführt wird. Jedoch muss nach dem Kochen eine Stosslüftung gemacht werden, um die Küche von Gerüchen und Feuchtigkeit zu befreien. Während der Heizperiode gelangt so kalte Luft in die Küche und muss teuer aufgeheizt werden. V-ZUG MinairComfo kennt diese Probleme nicht.

Designhauben: Für ästhetische und praktische Lösungen



Sie planen die Lüftung für Ihr Eigenheim und suchen eine besonders schöne und praktische Lösung?
Ob Designhauben für den anspruchsvollen Geschmack oder Einbau-Dunstabzüge für den praktischen Einsatz, alle unsere Geräte sind auf dem neuesten Stand, was Technik, Leistung, Langlebigkeit und Energieverbrauch anbelangt.







Inselhauben

Sie stellen einen Anziehungspunkt in der Küche dar. An Design und Technik werden hohe Ansprüche gestellt. Inselhauben von V-ZUG müssen immer vielfältigere und auch individuellere Ansprüche in Bezug auf Gestaltung, Leistung und Preis abdecken. Deshalb führen wir ein umfangreiches Angebot an schönen und robusten Inselhauben.

Wandhauben

Das Angebot an Wandhauben lässt keine Wünsche offen. In sämtlichen Preisklassen stehen Geräte zur Auswahl. Was spricht für V-ZUG? Nahezu alle Wandhauben sind als Abluft- oder Umluftmodelle erhältlich.

Einbau-Dunstabzüge

Das Angebot an Objekthauben ist sehr umfangreich. Es reicht von den einfachsten Modellen mit Schiebeschaltern bis zu den Einbau-Dunstabzügen mit Glasauszug. Alle Hauben sind einfach zu montieren und können im Abluft- oder Umluftbetrieb eingesetzt werden.

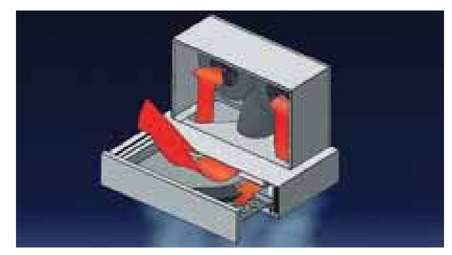
Für jedes Bedürfnis die richtige Umluftlösung

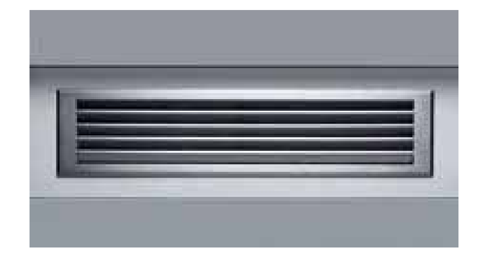
V-ZUG führt ein breites Sortiment an innovativen Umluftlösungen. In der nachfolgenden Tabelle finden Sie alle wichtigen Informationen auf einen Blick.

TYP AKTIVKOHLEFILTER	LEBENSDAUER*
Standard-Aktivkohlefilter	ca. 6 Monate
Filterpaket mit 0,9 kg Aktivkohle	ca. 1,5 Jahre (wartungsfrei)
Longlife-Aktivkohlefilter	ca. 3 Jahre
Aktivkohlefilter-Paket mit 1,5 kg Aktivkohle	ca. 2 Jahre (wartungsfrei)
Aktivkohlefilter-Paket mit 2,5 kg Aktivkohle	ca. 3 Jahre (wartungsfrei)
Aktivkohlefilter-Paket mit 5 kg Aktivkohle	ca. 5 Jahre (wartungsfrei)

*Die Lebensdauer ist abhängig von der Kochintensität.







Schräghauben für optimale Kopffreiheit

Freiheit ist ein wichtiges Gut – auch beim Kochen. Frei sein heisst hier, sich kreativ zu betätigen und sich uneingeschränkt bewegen und entfalten zu können. Schräghauben unterstützen Sie beim Kochen mit effizienter Leistung. Durch die spezielle Konstruktion bleibt die Haube im Hintergrund, sodass eine grosse Bewegungsfreiheit gewährleistet ist.

Umlufthaube mit intelligenter Luftführung

Die Umlufthaube DF U eignet sich für den Austausch und überall da, wo keine Abluftleitung möglich ist. Dank intelligenter Luftführung wird die gereinigte Luft über der Frontblende in den Raum zurückgeblasen. Das Bedienfeld liegt ausserhalb des Schmutz- und Fettbereichs, die Fettfilter sowie die Longlife-Aktivkohlefilter können im Geschirrspüler gewaschen werden. Die Schubladenfront kann mit einer Blende von V-ZUG nach Wahl oder mit einem Holzdoppel bauseits versehen werden.

Die ideale Umluftlösung bei Einbau-Dunstabzügen

Die neue Luftrecycling-Cassette (LRC) ist die ideale Lösung bei Einbau-Dunstabzügen. Das Konzept besteht aus folgenden Neuerungen:

- Das Frontgitter kann einfach nach vorn herausgezogen werden
- 900 g Aktivkohle schliessen Gerüche effizient ein
- Die Aktivkohlefilter müssen nicht gewartet werden und sind über lange Zeit wirkungsvoll (abhängig von der Kochintensität)
- Hervorragend geeignet für den Umluftbetrieb in modernen, dichten Bauten, wie zum Beispiel in Minergie-Gebäuden
- Das Sortiment enthält eine hochwertige Chrome-Ausführung

Die neue Premira-Linie



Die vielen Vorteile der neuen Dunstabzüge

- Einbauhaube für verdeckten Einbau
- Einbauhaube mit Breite 120 cm
- Wand- und Inselhauben mit flachem Design (Fronthöhe nur 55 mm)
- Wand- und Inselhauben mit Front in Glas erhältlich
- Einfacher Einbau
- Tiefe Haubengesamthöhe
- Sparsame LED-Beleuchtung
- Sparsame BLDC-Motoren
- Leiser Betrieb
- Topumluftlösungen – keine Wartung der Aktivkohle, bis zu 5 Jahre



Einfache Bedienung und Reinigung







V-ZUG MinairComfo

Dank einer ausgeklügelten Zweistufentechnik bei der Fettabscheidung wird sichergestellt, dass die Verrohrung sauber bleibt. Diese Wirksamkeit wurde von einer renommierten Prüfstelle nachgewiesen.

Hochleistungs-Fettfilter

Dieser Hochleistung-Fettfilter wird bei den Modellen Mistral, DI B und DW B eingesetzt und verfügt über eine Magnetleiste. Diese stellt sicher, dass der Filter kompakt in die Haube eingesetzt werden kann. So entstehen keine Spalte und Ritzen, durch die Fett in das Innere des Haubenkörpers gelangen könnte, sodass die Dunstabzugshaube auch inwendig sauber bleibt.

Intelligentes Bedienkonzept

Nicht nur die Topgeräte von V-ZUG sind mit einem Bedienfeld ausgerüstet, das ausserhalb des Schmutz- und Fettbereichs liegt. Wir bieten auch Einbau-Dunstabzüge in der mittleren und der unteren Preisklasse mit diesem überlegten und überlegenen Konzept an. Die Bedienpanels befinden sich eingemittet auf der Aussenseite der Frontblende, was eine übersichtliche und saubere Handhabung ermöglicht.





Überlassen Sie die Reinigung dem Geschirrspüler

Sämtliche Fettfilter finden in einem Adora-Geschirrspüler Platz. Das erleichtert die Pflege sehr. Denn nur regelmässig gereinigte Filter behalten ihre Wirksamkeit.

Neue Umluftlösungen auf höchstem Niveau

Die neuen Wand- und Inselhauben wie auch die Einbaudunstabzüge der Premira-Linie brillieren in der Umluftversion mit folgenden Vorteilen:

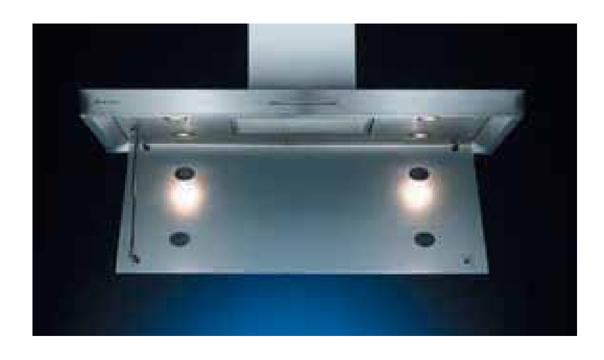
- Hochwertige, wartungsfreie Aktivkohlefilter-Pakete mit Lebensdauer bis zu 5 Jahren



- Einfacher Ein- und Ausbau der Aktivkohle
- Grosse Filterflächen, sehr gute Geruchsabscheidung
- Niedere Haubengesamthöhe
- Leiser Betrieb

Garantie

V-ZUG garantiert für beste Gerätequalität und -funktionalität, unter der Voraussetzung, dass die lüftungstechnischen Installationen bauseits von einem Fachmann ausgeführt wurden. Lassen Sie sich von einem Lüftungstechniker beraten und beachten Sie unsere TechInfo für Dunstabzüge!





Ausstattung à discrétion und einfache Handhabung

Die Mistral-Modelle überzeugen auch bei der Ausstattung. Damit nicht mehrere Fettfilter zum Reinigen ein- und ausgebaut werden müssen, sind die Hauben mit einem hochwirksamen Fettfilter ausgestattet. Das erleichtert die Handhabung. Eine umlaufende Magnetbandleiste sorgt dafür, dass der Fettfilter dicht anliegt und so kein Fett durch Ritzen und Spalte in den Haubenkörper und an das Lüfterrad gelangt.

Randabsaugung

Die effektivste Art, Dunst und Gerüche zu beseitigen. Zwischen dem Glasschirm und dem edel gefertigten, mattierten Haubenkörper befindet sich ein schmaler Spalt, durch den der Dunst mit hoher Geschwindigkeit angesaugt wird. Die Randabsaugung wirkt über dem gesamten Kochfeld optimal und sorgt für eine maximale Absaugung im Bereich der ganzen Glaskeramikoberfläche.

Kompetente Hilfe rund um das Thema Dunstabzugshauben



Kompetenzzentrum für Dunstabzugshauben

V-ZUG investiert hohe Summen in Forschung und Entwicklung, um Innovationen voranzutreiben und Topqualität sicherzustellen. Im neuen Labor für Dunstabzüge können Tests aller Art durchgeführt werden. Denn nichts ist uns so wichtig wie die einwandfreie Funktionalität und die lange Lebensdauer unserer Einbau-Dunstabzüge, Wand- und Inselhauben.

TechInfo von V-ZUG für Dunstabzüge: vzug.ch/planungshilfen

V-ZUG hat sich zum Ziel gesetzt, in der Dunstabzugstechnik Spitzenklasse zu sein. Deshalb haben wir ein technisches Dokument erstellt, in dem Sie auf alle Fragen über die Lüftungstechnik eine Antwort finden – die TechInfo von V-ZUG für Dunstabzüge. Auf einfache Weise und mit vielen verständlichen Skizzen können Sie sich über die gesamte Dunstabzugstechnik informieren und erhalten so viele nützliche Daten für die Planung. Damit eine Haube wunschgemäss funktioniert, braucht es die richtigen Komponenten. V-ZUG hat deshalb eine ganze Palette von Zubehör im Sortiment – von der Verrohrung bis zum Wetterschutzgitter.

Produktevergleich Insel- und Wandhauben

	Inselhauben								Wandhauben												
	DI SMC	DI Premira	DI Mistral	DI B	DI SE	DI RG	DI SL	DI E	DW SMC	DW Premira	DW Forano	DW Levante	DW Mistral	DW B	DW RG	DW SE	DW E	DW S	DW G	DW N	DW K
Prospektseite	101	102	102	102	103	103	103	104	101	105	105	105	106	106	106	107	107	107	108	108	108
Ausführungen																					
ChromeClass	✓	✓		✓	✓		✓	✓	✓	✓				✓		✓	✓	✓		✓	✓
ChromeClass/Glas			✓			✓							✓		✓				✓		
Spiegelglas											✓										
Front Glas		✓								✓		✓									
140 cm Breite				✓										✓							
130 cm Breite		✓																			
120 cm Breite	✓		✓		✓					✓			✓			✓					
100 cm Breite		✓	✓	✓	✓	✓	✓														
90 cm Breite								✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
80 cm Breite											✓										
70 cm Breite																✓					
60 cm Breite																✓		✓	✓	✓	✓
Abluft		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Umluft mit Standard-Aktivkohlefilter					✓	✓	✓								✓	✓		✓	✓	✓	✓
Umluft mit Longlife-Aktivkohlefilter			✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
Umluft mit 5 kg Aktivkohle		✓								✓											
Umluft mit 2,5 kg Aktivkohle		✓								✓											
Exklusivitäten von V-ZUG																					
MinairTechnologie	✓								✓												
Anschluss an Komfortlüftung	✓								✓												
Anwendungen																					
Randabsaugung	✓		✓						✓			✓	✓								
LED-Beleuchtung	✓	✓							✓	✓											
Halogenlampen			✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Anzahl Fettfilter	8	3/4	1	1/2	3	2	3	3	5	3/4	4	1	1	1/2	2	3/4	3	2/3	1	2/3	2/3
Nachlaufautomatik		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓			
Intensivstufe		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
Fettfilterreinigungsanzeige	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
Dimmbares Licht			✓	✓							✓		✓	✓							
Anschluss für Zu-/Abluftklappe		✓*	✓	✓	✓	✓				✓*				✓	✓	✓					
Anschluss für Fensterkontaktschalter		✓*	✓	✓						✓*			✓	✓							
Bedienung und Anzeige																					
Schiebeschalter																					✓
Anzahl Leistungsstufen	1	4	4	4	4	4	4	4	1	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3
Gebläsestufenanzeige		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

* Ab April 2014



DI V-ZUG MinairComfo (DI SMC12)

Inselhaube

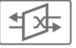
ChromeClass	**4100.–**/ 3796.30
vRG	**12.–**/ 11.11

Frontdesign

C

- Gerätemasse ohne Kamin (Fronthöhe × B × T): 100 × 1200 × 750 mm Gerätehöhe inkl. Kamin Abluft: 723–1630 mm

Betriebsarten und Ausstattung







Leistung und Wirkungsgrad

- 4 Kombi-Fettfilter
- 4 Metall-Fettfilter
- Sparsame LED-Beleuchtung, 4200–4500 Kelvin
- Perfekte Kochdunsterfassung
- Nur 48 dB(A) auf höchster Lüfterstufe

Bedienung und Wartung

- Bedien- und reinigungsfreundlich
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar

Besonderes

- Für Wohnbauten mit Komfortlüftung
- Nur Anschluss an Komfortlüftungsgeräte Comfoair 350/550 der Firma Zehnder Comfosystems AG möglich
- Mit Weltneuheit MinairTechnologie
- Mit Zweistufentechnik (Fettabscheidung)

DW V-ZUG MinairComfo (DW SMC9)

Wandhaube

ChromeClass	**3010.–**/ 2787.04
vRG	**2.50**/ 2.31

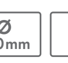
Frontdesign

C

- Gerätemasse ohne Kamin (Fronthöhe × B × T): 100 × 898 × 550 mm Gerätehöhe inkl. Kamin Abluft: 655–865 mm

Betriebsarten und Ausstattung







Leistung und Wirkungsgrad

- 3 Kombi-Fettfilter
- 2 Metall-Fettfilter
- Sparsame LED-Beleuchtung, 4200–4500 Kelvin
- Kochdunsterfassung von 99,77 %
- Nur 48 dB(A) auf höchster Lüfterstufe

Bedienung und Wartung

- Bedien- und reinigungsfreundlich
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar

Besonderes

- Für Wohnbauten mit Komfortlüftung
- Nur Anschluss an Komfortlüftungsgeräte Comfoair 350/550 der Firma Zehnder Comfosystems AG möglich
- Mit Weltneuheit MinairTechnologie
- Mit Zweistufentechnik (Fettabscheidung)



DV V-ZUG MinairComfo (DV SMC9)

Einbauhaube

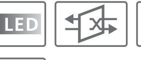
ChromeClass	**2580.–**/ 2388.89
vRG	**2.50**/ 2.31

Frontdesign

C

- Gerätemasse (Fronthöhe × B × T): 100 × 898 × 550 mm

Betriebsarten und Ausstattung







Leistung und Wirkungsgrad

- 3 Kombi-Fettfilter
- 2 Metall-Fettfilter
- Sparsame LED-Beleuchtung, 4200–4500 Kelvin
- Kochdunsterfassung von 99,77 %
- Nur 48 dB (A) auf höchster Lüfterstufe

Bedienung und Wartung

- Bedien- und reinigungsfreundlich
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar

Besonderes

- Für Wohnbauten mit Komfortlüftung
- Nur Anschluss an Komfortlüftungsgeräte Comfoair 350/550 der Firma Zehnder Comfosystems AG möglich
- Mit Weltneuheit MinairTechnologie
- Mit Zweistufentechnik (Fettabscheidung)



DI Premira (DI PQ 10)

Glas **4400.–**/ 4074.07
ChromeClass **4000.–**/ 3703.70

DI Premira (DI PQ 13)

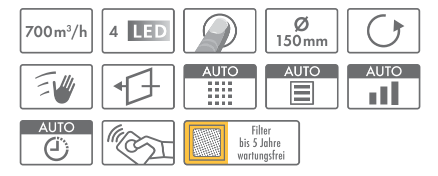
Glas **5000.–**/ 4629.63
ChromeClass **4600.–**/ 4259.26
vRG **12.–**/ 11.11

Frontdesign

C Glas

- Gerätemasse ohne Kamin (Fronthöhe × B × T): 55 × 1000/1300 × 700 mm
  Gerätehöhe inkl. Kamin
  Abluft: 475–1305 mm
  Umluft: 565–1410 mm

Betriebsarten und Ausstattung



Leistung und Wirkungsgrad

- 3 bzw. 4 Metall-Fettfilter
- **Sparsamer BLDC-Motor**
- **Sparsame LED-Leuchten**

Bedienung und Wartung

- 4 Leistungsstufen
- Gebläsestufenanzeige
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar

Ausstattung ab April 2014

- LED mit Warmlicht, 3000 Kelvin
- Optionen- sowie Fensterkontaktanschluss gegen Aufpreis **200.–**/ 185.19

Extras für Umluftbetrieb

Aktivkohlefilter-Paket mit
5 kg Aktivkohle **350.–**/ 324.07
ca. 5 Jahre wartungsfrei
Haubengesamthöhe: 650–1410 mm

Aktivkohlefilter-Paket mit
2,5 kg Aktivkohle **250.–**/ 231.48
ca. 3 Jahre wartungsfrei
Haubengesamthöhe: 565–645 mm



DI Mistral (DI M10)

ChromeClass **4250.–**/ 3935.19

DI Mistral (DI M12)

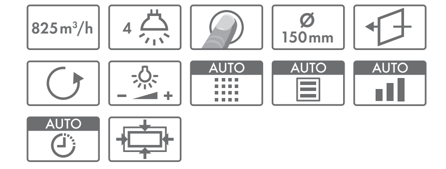
ChromeClass **5330.–**/ 4935.19
vRG **12.–**/ 11.11

Frontdesign

C

- Gerätemasse ohne Kamin (Fronthöhe × B × T): 68 × 1000/1200 × 700 mm
  Gerätehöhe inkl. Kamin
  Abluft: 550–1250 mm
  Umluft: 600–1250 mm

Betriebsarten und Ausstattung



Leistung und Wirkungsgrad

- 1 Metall-Fettfilter

Bedienung und Wartung

- 4 Leistungsstufen
- Gebläsestufenanzeige
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar
- Optionenanschluss (z. B. für Zu-/Abluftklappe bauseits)
- Anschluss für Fensterkontaktschalter
- Clean-Air-Funktion

Extras für Umluftbetrieb

Umluftverschalung mit
Longlife-Aktivkohlefilter **360.–**/ 333.33

DI B (DI B10)

ChromeClass **3940.–**/ 3648.15

DI B (DI B14)

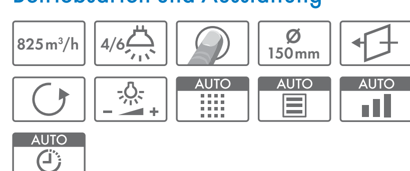
ChromeClass **6150.–**/ 5694.44
vRG **12.–**/ 11.11

Frontdesign

C

- Gerätemasse ohne Kamin (Fronthöhe × B × T): 68/80 × 1000/1400 × 700 mm
  Gerätehöhe inkl. Kamin
  Abluft: 550–1250 mm
  Umluft: 600–1250 mm

Betriebsarten und Ausstattung



Leistung und Wirkungsgrad

- 1 Metall-Fettfilter

Bedienung und Wartung

- 4 Leistungsstufen
- Gebläsestufenanzeige
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar
- Optionenanschluss (z. B. für Zu-/Abluftklappe bauseits)
- Anschluss für Fensterkontaktschalter
- Clean-Air-Funktion

Extras für Umluftbetrieb

Umluftverschalung mit
Longlife-Aktivkohlefilter **360.–**/ 333.33



DI SE10

ChromeClass	**3590.–**/ 3324.07

DI SE12

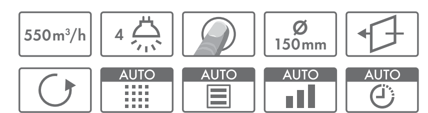
ChromeClass	**3850.–**/ 3564.81
vRG	**6.–**/ 5.56

Frontdesign



- Gerätemasse ohne Kamin (Fronthöhe × B × T): 60 × 1000/1200 × 600 mm Gerätehöhe inkl. Kamin Abluft: 550–1265 mm Umluft: 650–1340 mm

Betriebsarten und Ausstattung



Leistung und Wirkungsgrad

- 3 Metall-Fettfilter

Bedienung und Wartung

- 4 Leistungsstufen
- Gebläsestufenanzeige
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar
- Bedien- und reinigungsfreundlich
- Optionenanschluss für Zu-/Abluftklappe bauseits

Extras für Umluftbetrieb

Umluftverschalung	**70.–**/ 64.81
Standard-Aktivkohlefilter	**51.–**/ 47.22
Longlife-Aktivkohlefilter	**132.–**/ 122.22

DI RG10

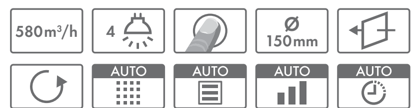
ChromeClass	**3290.–**/ 3046.30
vRG	**6.–**/ 5.56

Frontdesign



- Gerätemasse ohne Kamin (Fronthöhe × B × T): 86 × 1000 × 700 mm Gerätehöhe inkl. Kamin Abluft: 550–1265 mm Umluft: 650–1340 mm

Betriebsarten und Ausstattung



Leistung und Wirkungsgrad

- 2 Metall-Fettfilter

Bedienung und Wartung

- 4 Leistungsstufen
- Gebläsestufenanzeige
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar
- Bedien- und reinigungsfreundlich
- Optionenanschluss für Zu-/Abluftklappe bauseits

Extras für Umluftbetrieb

Umluftverschalung	**70.–**/ 64.81
Standard-Aktivkohlefilter	**51.–**/ 47.22
Longlife-Aktivkohlefilter	**132.–**/ 122.22



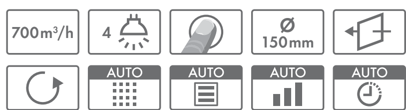
DI SL10

ChromeClass	**2890.–**/ 2675.93
vRG	**6.–**/ 5.56

Frontdesign

- Gerätemasse ohne Kamin (Fronthöhe × B × T): 100 × 1000 × 650 mm Gerätehöhe inkl. Kamin Abluft: 651–978 mm Umluft: 651–1078 mm

Betriebsarten und Ausstattung



Leistung und Wirkungsgrad

- 3 Metall-Fettfilter

Bedienung und Wartung

- 4 Leistungsstufen
- Gebläsestufenanzeige
- Bedien- und reinigungsfreundlich
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar
- Clean-Air-Funktion

Extras für Umluftbetrieb

Standard-Aktivkohlefilter	**51.–**/ 47.22
Longlife-Aktivkohlefilter	**132.–**/ 122.22



DI E9

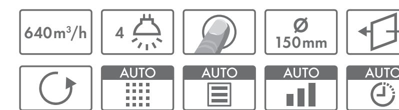
ChromeClass	**2400.–**/ 2222.22
vRG	**6.–**/ 5.56

Frontdesign



- Gerätemasse ohne Kamin (Fronthöhe × B × T): 60 × 900 × 600 mm Gerätehöhe inkl. Kamin Abluft: 635–965 mm Umluft: 700–1065 mm

Betriebsarten und Ausstattung



Leistung und Wirkungsgrad

- 3 Metall-Fettfilter

Bedienung und Wartung

- 4 Leistungsstufen
- Gebläsestufenanzeige
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar
- Bedien- und reinigungsfreundlich

Extras für Umluftbetrieb

Longlife-Aktivkohlefilter	**132.–**/ 122.22



DW Premira (DW PQ 9)

Glas	**3000.–**/ 2777.78
ChromeClass	**2800.–**/ 2592.59

DW Premira (DW PQ 12)

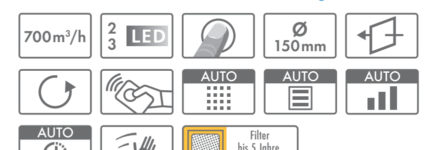
Glas	**3600.–**/ 3333.33
ChromeClass	**3400.–**/ 3148.15
vRG	**12.–**/ 11.11

Frontdesign

C Glas

- Gerätemasse ohne Kamin (Fronthöhe × B × T): 55 × 900/1200 × 550 mm
  Gerätehöhe inkl. Kamin
  Abluft: 460–1305 mm
  Umluft: 565–1425 mm

Betriebsarten und Ausstattung



Leistung und Wirkungsgrad

- 3 bzw. 4 Metall-Fettfilter
- **Sparsamer BLDC-Motor**
- **Sparsame LED-Leuchten**

Bedienung und Wartung

- 4 Leistungsstufen
- Gebläsestufenanzeige
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar

Ausstattung ab April 2014

- LED mit Warmlicht, 3000 Kelvin
- Optionen- sowie Fensterkontaktanschluss gegen Aufpreis **200.–**/ 185.19

Extras für Umluftbetrieb

Aktivkohlefilter-Paket mit 5 kg Aktivkohle	**350.–**/ 324.07
ca. 5 Jahre wartungsfrei	
Haubengesamthöhe:	650–1425 mm
Aktivkohlefilter-Paket mit 2,5 kg Aktivkohle	**250.–**/ 231.48
ca. 3 Jahre wartungsfrei	
Haubengesamthöhe:	565–645 mm

DW Forano (DW F8)

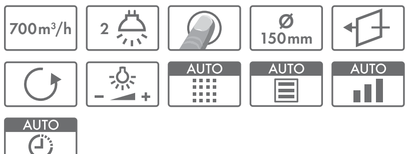
Spiegelglas	**4090.–**/ 3787.04
vRG	**12.–**/ 11.11

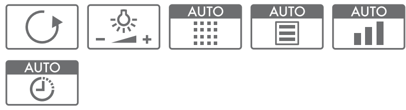
Frontdesign

G

- Gerätemasse ohne Kamin (Fronthöhe × B × T): 470 × 800 × 273 mm
  Gerätehöhe inkl. Kamin
  Abluft: 740–1274 mm
  Umluft: 1024–1374 mm

Betriebsarten und Ausstattung





Leistung und Wirkungsgrad

- 4 Metall-Fettfilter

Bedienung und Wartung

- 4 Leistungsstufen
- Gebläsestufenanzeige
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar
- Clean-Air-Funktion

Besonderes

- Automatische Öffnung des Haubenschirms

Extras für Umluftbetrieb

Longlife-Aktivkohlefilter	**132.–**/ 122.22



DW Levante (DW L9)

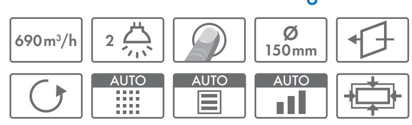
Glas	**3890.–**/ 3601.85
vRG	**12.–**/ 11.11

Frontdesign

Glas

- Gerätemasse ohne Kamin (Fronthöhe × B × T): 750 × 900 × 352 mm
  Gerätehöhe inkl. Kamin
  Abluft: 1280–1790 mm
  Umluft: 1365–1810 mm

Betriebsarten und Ausstattung



Leistung und Wirkungsgrad

- 1 Metall-Fettfilter

Bedienung und Wartung

- 4 Leistungsstufen
- Gebläsestufenanzeige
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar

Extras für Umluftbetrieb

Umluftverschalung	**70.–**/ 64.81
Longlife-Aktivkohlefilter	**132.–**/ 122.22







DW Mistral (DW M9)

ChromeClass	**3590.–**/ 3324.07

DW Mistral (DW M12)

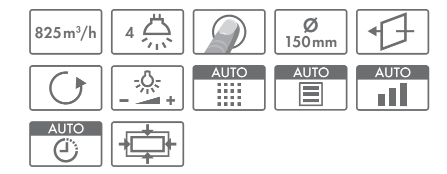
ChromeClass	**4730.–**/ 4379.63
vRG	**12.–**/ 11.11

Frontdesign



- Gerätemasse ohne Kamin (Fronthöhe × B × T): 67 × 900/1200 × 550 mm
  Gerätehöhe inkl. Kamin
  Abluft: 500–1150 mm
  Umluft: 600–1150 mm

Betriebsarten und Ausstattung



Leistung und Wirkungsgrad

- 1 Metall-Fettfilter

Bedienung und Wartung

- 4 Leistungsstufen
- Gebläsestufenanzeige
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar
- Optionenanschluss (z. B. für Zu-/Abluftklappe bauseits)
- Anschluss für Fensterkontaktschalter
- Clean-Air-Funktion

Extras für Umluftbetrieb

Umluftverschalung mit Longlife-Aktivkohlefilter	**360.–**/ 333.33

DW B (DW B9)

ChromeClass	**3290.–**/ 3046.30

DW B (DW B14)

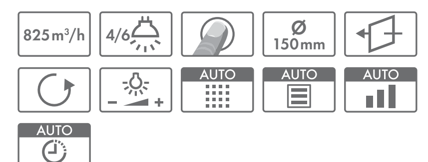
ChromeClass	**5550.–**/ 5138.89
vRG	**12.–**/ 11.11

Frontdesign



- Gerätemasse ohne Kamin (Fronthöhe × B × T): 68/80 × 900/1400 × 550 mm
  Gerätehöhe inkl. Kamin
  Abluft: 500–1150 mm
  Umluft: 600–1150 mm

Betriebsarten und Ausstattung



Leistung und Wirkungsgrad

- 1 bzw. 2 Metall-Fettfilter

Bedienung und Wartung

- 4 Leistungsstufen
- Gebläsestufenanzeige
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar
- Optionenanschluss (z. B. für Zu-/Abluftklappe bauseits)
- Anschluss für Fensterkontaktschalter
- Clean-Air-Funktion

Extras für Umluftbetrieb

Umluftverschalung mit Longlife-Aktivkohlefilter	**360.–**/ 333.33

DW RG9

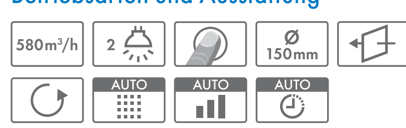
ChromeClass	**2440.–**/ 2259.26
vRG	**6.–**/ 5.56

Frontdesign



- Gerätemasse ohne Kamin (Fronthöhe × B × T): 86 × 898 × 500 mm
  Gerätehöhe inkl. Kamin
  Abluft: 620–1130 mm
  Umluft: 710–1150 mm

Betriebsarten und Ausstattung



Leistung und Wirkungsgrad

- 2 Metall-Fettfilter

Bedienung und Wartung

- 4 Leistungsstufen
- Gebläsestufenanzeige
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar
- Optionenanschluss für Zu-/Abluftklappe bauseits

Extras für Umluftbetrieb

Umluftverschalung	**70.–**/ 64.81
Standard-Aktivkohlefilter	**51.–**/ 47.22
Longlife-Aktivkohlefilter	**132.–**/ 122.22







DW SE6

ChromeClass	**1890.–**/ 1750.–

DW SE7

ChromeClass	**1990.–**/ 1842.59

DW SE9

ChromeClass	**2190.–**/ 2027.78

DW SE12

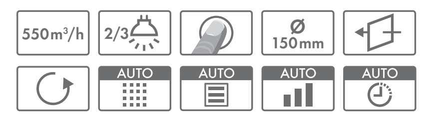
ChromeClass	**2490.–**/ 2305.56
vRG	**6.–**/ 5.56

Frontdesign



- Gerätemasse ohne Kamin (Fronthöhe × B × T): 60 × 598/698/898/1198 × 477 mm Gerätehöhe inkl. Kamin Abluft: 615–1125 mm Umluft: 700–1145 mm

Betriebsarten und Ausstattung



Leistung und Wirkungsgrad

- 2, 3 bzw. 4 Metall-Fettfilter

Bedienung und Wartung

- 4 Leistungsstufen
- Gebläsestufenanzeige
- Bedien- und reinigungsfreundlich
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar
- Optionenanschluss für Zu-/Abluftklappe bauseits

Extras für Umluftbetrieb

Umluftverschalung	**70.–**/ 64.81
Standard-Aktivkohlefilter	**51.–**/ 47.22
Longlife-Aktivkohlefilter	**132.–**/ 122.22

DW E9

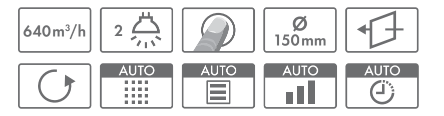
ChromeClass	**1600.–**/ 1481.48
vRG	**6.–**/ 5.56

Frontdesign



- Gerätemasse ohne Kamin (Fronthöhe × B × T): 60 × 898 × 485 mm Gerätehöhe inkl. Kamin Abluft: 575–895 mm Umluft: 660–1000 mm

Betriebsarten und Ausstattung



Leistung und Wirkungsgrad

- 3 Metall-Fettfilter

Bedienung und Wartung

- 4 Leistungsstufen
- Gebläsestufenanzeige
- Bedien- und reinigungsfreundlich
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar

Extras für Umluftbetrieb

Longlife-Aktivkohlefilter	**132.–**/ 122.22

DW S6

ChromeClass	**1340.–**/ 1240.74
vRG	**2.50**/ 2.31

DW S9

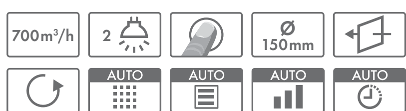
ChromeClass	**1590.–**/ 1472.22
vRG	**6.–**/ 5.56

Frontdesign



- Gerätemasse ohne Kamin (Fronthöhe × B × T): 102 × 598/898 × 495 mm Gerätehöhe inkl. Kamin Abluft: 600–1300 mm Umluft: 700–1405 mm

Betriebsarten und Ausstattung



Leistung und Wirkungsgrad

- 2 bzw. 3 Metall-Fettfilter

Bedienung und Wartung

- 4 Leistungsstufen
- Gebläsestufenanzeige
- Bedien- und reinigungsfreundlich
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar
- Clean-Air-Funktion

Extras für Umluftbetrieb

Standard-Aktivkohlefilter	**51.–**/ 47.22
Longlife-Aktivkohlefilter	**132.–**/ 122.22



DW G6

ChromeClass	**1200.–**/ 1111.11

DW G9

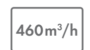
ChromeClass	**1290.–**/ 1194.44
vRG	**6.–**/ 5.56

Frontdesign



- Gerätemasse ohne Kamin (Fronthöhe × B × T): 36 × 598/898 × 500 mm Gerätehöhe inkl. Kamin Abluft: 550–875 mm Umluft: 650–980 mm

Betriebsarten und Ausstattung











Leistung und Wirkungsgrad

- 1 Metall-Fettfilter

Bedienung und Wartung

- 3 Leistungsstufen
- Gebläsestufenanzeige
- Bedien- und reinigungsfreundlich
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar

Extras für Umluftbetrieb

Standard-Aktivkohlefilter	**51.–**/ 47.22
Longlife-Aktivkohlefilter	**132.–**/ 122.22



DW N6

ChromeClass	**800.–**/ 740.74

DW N9

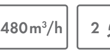
ChromeClass	**890.–**/ 824.07
vRG	**2.50**/ 2.31

Frontdesign



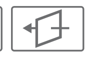
- Gerätemasse ohne Kamin (Fronthöhe × B × T): 190 × 598/898 × 485 mm Gerätehöhe inkl. Kamin Abluft: 575–1165 mm Umluft: 660–1270 mm

Betriebsarten und Ausstattung







Leistung und Wirkungsgrad

- 2 bzw. 3 Metall-Fettfilter

Bedienung und Wartung

- 3 Leistungsstufen
- Drucktasten
- Bedien- und reinigungsfreundlich
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar

Extras für Umluftbetrieb

Standard-Aktivkohlefilter	**51.–**/ 47.22
Longlife-Aktivkohlefilter	**132.–**/ 122.22



DW K6

ChromeClass	**700.–**/ 648.15

DW K9

ChromeClass	**790.–**/ 731.48
vRG	**2.50**/ 2.31

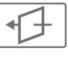
Frontdesign

- Gerätemasse ohne Kamin (Fronthöhe × B × T): 132 × 599/899 × 510 mm Gerätehöhe inkl. Kamin Abluft: 545–1140 mm Umluft: 545–1140 mm

Betriebsarten und Ausstattung








Leistung und Wirkungsgrad

- 2 bzw. 3 Metall-Fettfilter

Bedienung und Wartung

- 3 Leistungsstufen
- Bedienung ausserhalb der Fett- und Feuchtigkeitszone
- Bedien- und reinigungsfreundlich
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar

Extras für Umluftbetrieb

Standard-Aktivkohlefilter	**51.–**/ 47.22

Produktevergleich Einbau-Dunstabzüge

	DHL	DF PQ	DF PQSL	DF PQS	DV SMC 9	DF SLG	DF SG	DK S	DF E	DF S	DF	DF N	DF L	DV S	DF U
Prospektseite	110	110	110	111	101	111	111	112	112	112	113	113	113	114	115
Ausführungen															
ChromeClass	✓		✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Front Glas			✓												
Nero/Weiss				✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Mit Glasauszug		✓				✓	✓								
120 cm Breite		✓													
110 cm Breite	✓														
90 cm Breite		✓	✓	✓	✓	✓	✓							✓	
82,5 cm Breite						✓	✓							✓	
80 cm Breite	✓														
60 cm Breite		✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
55 cm Breite		✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Abluft	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Umluft mit Standard-Aktivkohlefilter						✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Umluft mit Longlife-Aktivkohlefilter						✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Umluft mit 5 kg Aktivkohle		✓	✓												
Umluft mit 2,5 kg Aktivkohle		✓	✓												
Umluft mit 1,5 kg Aktivkohle				✓											
Exklusivitäten von V-ZUG															
MinairTechnologie					✓										
Anschluss an Komfortlüftung					✓										
Anwendungen															
LED-Beleuchtung	✓	✓	✓												
Halogenlampen				✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Anzahl Fettfilter	1	2/3/4	2/4	2/4	5	1	1	1	2	2	2	2	2	2/3	2
Nachlaufautomatik		✓	✓	✓		✓									
Fettfilterreinigungsanzeige	✓	✓	✓	✓	✓	✓									
Anschluss für Zu-/Abluftklappe		✓*	✓*												
Anschluss für Fensterkontaktschalter		✓*	✓*												
Bedienung und Anzeige															
Schiebeschalter										✓	✓	✓		✓	✓
Anzahl Leistungsstufen		4	4	4	3	4	3	3	3	3	3	4	3	3	3
Gebläsestufenanzeige		✓	✓	✓		✓				✓	✓	✓	✓	✓	✓

* Ab April 2014



DH L8

ChromeClass **3200.–**/ 2962.96

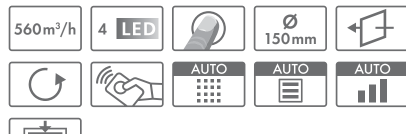
DH L11

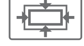
ChromeClass **3600.–**/ 3333.33
vRG **12.–**/ 11.11

Frontdesign

- Huttenlüfter für unsichtbaren Einbau in Oberschrank
- Gerätemasse (Fronthöhe × B × T): 300 × 800/1100 × 300 mm

Betriebsarten und Ausstattung





Leistung und Wirkungsgrad

- 1 Metall-Fettfilter
- Sparsame LED-Leuchten, 4200 Kelvin

Bedienung und Wartung

- Bedienung am Gerät
- 4 Leistungsstufen
- Fettfilterreinigungsanzeige

Besonderes

- Sehr gute Kochdunsterfassung dank abklappbarer Glasplatte

Extras für Umluftbetrieb
Longlife-Aktivkohlefilter **200.–**/ 185.19



DF Premira (DF PQ 5)

ChromeClass **2250.–**/ 2083.33

DF Premira (DF PQ 9)

ChromeClass **2500.–**/ 2314.81
vRG **6.–**/ 5.56

DF Premira (DF PQ 12)

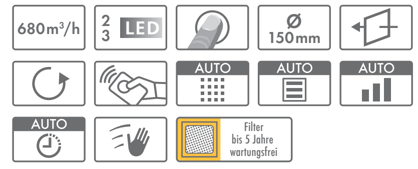
ChromeClass **2900.–**/ 2685.19
vRG **12.–**/ 11.11

Frontdesign



- Gerätemasse (Fronthöhe × B × T): 55 × 548/898/1198 × 495 mm

Betriebsarten und Ausstattung



Leistung und Wirkungsgrad

- 2, 3 bzw. 4 Metall-Fettfilter
- **Sparsamer BLDC-Motor**
- **Sparsame LED-Leuchten**

Bedienung und Wartung

- 4 Leistungsstufen
- Gebläsestufenanzeige
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar
- Quickstart

Ausstattung ab April 2014

- LED mit Warmlicht, 3000 Kelvin
- Lüfterstufen über Glasschirm verstellbar
- Optionen- sowie Fensterkontaktanschluss gegen Aufpreis **200.–**/ 185.19

Extras für Umluftbetrieb
Aktivkohlefilter-Paket mit 5 kg Aktivkohle **350.–**/ 324.07
ca. 5 Jahre wartungsfrei

Aktivkohlefilter-Paket mit 2,5 kg Aktivkohle **250.–**/ 231.48
ca. 3 Jahre wartungsfrei



DF Premira SL (DF PQSL 5)

ChromeClass **2250.–**/ 2083.33
vRG **2.50**/ 2.31

DF Premira SL (DF PQSL 9)

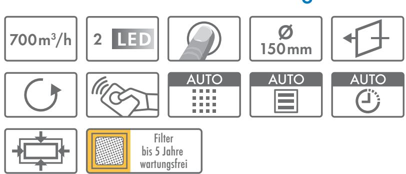
ChromeClass **2500.–**/ 2314.81
Glas **2700.–**/ 2500.–
vRG **6.–**/ 5.56

Frontdesign

C Glas

- Gerätemasse (Fronthöhe × B × T): 25 × 548/898 × 495 mm

Betriebsarten und Ausstattung



Leistung und Wirkungsgrad

- 2 bzw. 4 Metall-Fettfilter
- **Sparsamer BLDC-Motor**
- **Sparsame LED-Leuchten mit Warmlicht, 3000 Kelvin**

Bedienung und Wartung

- 4 Leistungsstufen
- Gebläsestufenanzeige
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar
- Quickstart

Ausstattung ab April 2014

- Optionen- sowie Fensterkontaktanschluss gegen Aufpreis **200.–**/ 185.19

Besonderes

- Lüfterstufen über Schwadenschirm verstellbar

Lieferbar ab März 2014

Extras für Umluftbetrieb
Aktivkohlefilter-Paket mit 5 kg Aktivkohle **350.–**/ 324.07
ca. 5 Jahre wartungsfrei

Aktivkohlefilter-Paket mit 2,5 kg Aktivkohle **250.–**/ 231.48
ca. 3 Jahre wartungsfrei







DF Premira S (DF PQS 5)

Nero/Weiss	**1500.–**/ 1388.89
ChromeClass	**1650.–**/ 1527.78
vRG	**2.50**/ 2.31

DF Premira S (DF PQS 9)

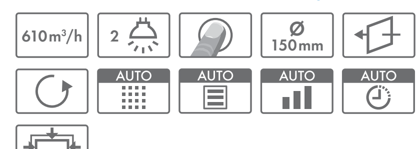
Nero/Weiss	**1750.–**/ 1620.37
ChromeClass	**1900.–**/ 1759.26
vRG	**6.–**/ 5.56

Frontdesign



- Gerätemasse (Fronthöhe × B × T): 25 × 548/898 × 495 mm

Betriebsarten und Ausstattung



Leistung und Wirkungsgrad

- 2 bzw. 4 Metall-Fettfilter

Bedienung und Wartung

- 4 Leistungsstufen
- Gebläsestufenanzeige
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar
- Quickstart

Lieferbar ab März 2014

Extras für Umluftbetrieb

Aktivkohlefilter-Paket mit 1,5 kg Aktivkohle ca. 2 Jahre wartungsfrei	**200.–**/ 185.19

DF SLG5

ChromeClass	**1510.–**/ 1398.15
vRG	**2.50**/ 2.31

DF SLG8

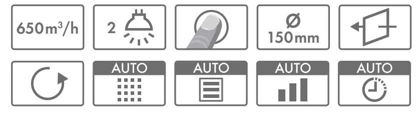
ChromeClass	**1780.–**/ 1648.15
vRG	**6.–**/ 5.56

Frontdesign



- Tiefenverstellbarer Wölbauszug mit Griffleiste aus Aluminium
- Gerätemasse (Fronthöhe × B × T): 16 × 545/821 × 525 mm

Betriebsarten und Ausstattung



Leistung und Wirkungsgrad

- 1 Metall-Fettfilter

Bedienung und Wartung

- 4 Leistungsstufen
- Bedienung ausserhalb der Fett- und Feuchtigkeitszone
- Quickstart
- Bedien- und reinigungsfreundlich
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar
- Reduktionsstutzen (150 auf 125 mm ∅) wird kostenlos mitgeliefert

Extras für Umluftbetrieb

Standard-Aktivkohlefilter	**51.–**/ 47.22
Longlife-Aktivkohlefilter	**183.–**/ 169.44

DF SG5

ChromeClass	**1300.–**/ 1203.70
vRG	**2.50**/ 2.31

DF SG8

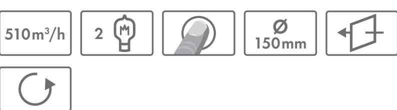
ChromeClass	**1570.–**/ 1453.70
vRG	**6.–**/ 5.56

Frontdesign



- Gerader, tiefenverstellbarer Glasauszug mit Griffleiste aus Aluminium
- Gerätemasse (Fronthöhe × B × T): 30 × 546/820 × 525 mm

Betriebsarten und Ausstattung



Leistung und Wirkungsgrad

- 1 Metall-Fettfilter

Bedienung und Wartung

- 3 Leistungsstufen
- Bedienung ausserhalb der Fett- und Feuchtigkeitszone
- Quickstart
- Bedien- und reinigungsfreundlich
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar
- Reduktionsstutzen (150 auf 125 mm ∅) wird kostenlos mitgeliefert

Extras für Umluftbetrieb

Longlife-Aktivkohlefilter	**183.–**/ 169.44



DK S5i

Nero/Weiss	**1040.–**/ 962.96
vRG	**2.50**/ 2.31

Frontdesign

N W

- Integrierbar
- Frontbündig
- Ausklappbare Frontblende
- Gerätemasse (Fronthöhe × B × T): 240 × 547 × 302 mm

Betriebsarten und Ausstattung



Leistung und Wirkungsgrad

- 1 Metall-Fettfilter
- Hervorragender Stauraum

Bedienung und Wartung

- 3 Leistungsstufen
- Quickstart
- Sehr reinigungsfreundliches Gehäuse
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar
- Schiebeschalter seitlich
- Reduktionsstutzen (150 auf 125 mm Ø) wird kostenlos mitgeliefert

Extras für Umluftbetrieb

Longlife-Aktivkohlefilter	**132.–**/ 122.22

DF E5

Nero/Weiss	**960.–**/ 888.89
ChromeClass	**1080.–**/ 1000.–
vRG	**2.50**/ 2.31

Frontdesign

N W C

- Frontbündig
- Tiefenverstellbarer Flachauszug
- Gerätemasse (Fronthöhe × B × T): 40 × 546 × 450 mm

Betriebsarten und Ausstattung





Leistung und Wirkungsgrad

- 2 Metall-Fettfilter

Bedienung und Wartung

- 3 Leistungsstufen
- Bedienung ausserhalb der Fett- und Feuchtigkeitszone
- Quickstart
- Bedien- und reinigungsfreundlich
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar
- Reduktionsstutzen (150 auf 125 mm Ø) wird kostenlos mitgeliefert

Extras für Umluftbetrieb

Standard-Aktivkohlefilter	**51.–**/ 47.22
Longlife-Aktivkohlefilter	**183.–**/ 169.44



DF S5

Nero/Weiss	**940.–**/ 870.37
ChromeClass	**1090.–**/ 1009.26
vRG	**2.50**/ 2.31

Frontdesign



- Integrierbar
- Frontbündig
- Tiefenverstellbarer Flachauszug
- Gerätemasse (Fronthöhe × B × T): 63 × 546 × 480 mm

Betriebsarten und Ausstattung

510m³/h 2 Ø 150mm

Leistung und Wirkungsgrad

- 2 Metall-Fettfilter
- Besonders wirksamer Stauraum

Bedienung und Wartung

- Schiebeschalter unten mit 3 Leistungsstufen
- Quickstart
- Reinigungsfreundlich
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar
- Reduktionsstutzen (150 auf 125 mm Ø) wird kostenlos mitgeliefert

Extras für Umluftbetrieb

Standard-Aktivkohlefilter	**51.–**/ 47.22
Longlife-Aktivkohlefilter	**183.–**/ 169.44



DF 5

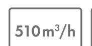
Nero/Weiss	**820.–**/	759.26
ChromeClass	**870.–**/	805.56
vRG	**2.50**/	2.31

Frontdesign



- Integrierbar
- Frontbündig
- Tiefenverstellbarer Flachauszug
- Gerätemasse (Fronthöhe × B × T): 40 × 546 × 450 mm

Betriebsarten und Ausstattung










Leistung und Wirkungsgrad

- 2 Metall-Fettfilter

Bedienung und Wartung

- Schiebeschalter unten mit 3 Leistungsstufen
- Quickstart
- Reinigungsfreundlich
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar
- Reduktionsstutzen (150 auf 125 mm Ø) wird kostenlos mitgeliefert

Extras für Umluftbetrieb		
Standard-Aktivkohlefilter	**51.–**/	47.22
Longlife-Aktivkohlefilter	**183.–**/	169.44



DF N5

Nero/Weiss	**720.–**/	666.67
ChromeClass	**770.–**/	712.96
vRG	**2.50**/	2.31

Frontdesign



- Integrierbar
- Frontbündig
- Tiefenverstellbarer Flachauszug
- Gerätemasse (Fronthöhe × B × T): 40 × 546 × 450 mm

Betriebsarten und Ausstattung




Leistung und Wirkungsgrad

- 2 Metall-Fettfilter

Bedienung und Wartung

- Schiebeschalter oben mit 4 Leistungsstufen
- Quickstart
- Reinigungsfreundlich
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar

Extras für Umluftbetrieb		
Standard-Aktivkohlefilter	**51.–**/	47.22
Longlife-Aktivkohlefilter	**183.–**/	169.44



DF L5

Nero/Weiss	**670.–**/	620.37
ChromeClass	**720.–**/	666.67
vRG	**2.50**/	2.31

Frontdesign

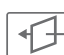


- Integrierbar
- Frontbündig
- Tiefenverstellbarer Flachauszug
- Gerätemasse (Fronthöhe × B × T): 31,5 × 548 × 469 mm

Betriebsarten und Ausstattung








Leistung und Wirkungsgrad

- 2 Metall-Fettfilter

Bedienung und Wartung

- 3 Leistungsstufen
- Bedienung seitlich
- Bedienung ausserhalb der Fett- und Feuchtigkeitszone
- Bedien- und reinigungsfreundlich
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar

Extras für Umluftbetrieb		
Standard-Aktivkohlefilter	**51.–**/	47.22
Longlife-Aktivkohlefilter	**132.–**/	122.22



DV S5

Nero/Weiss	**450.–**/	416.67
ChromeClass	**530.–**/	490.74
vRG	**2.50**/	2.31

Frontdesign



- Vorstehend
- Mit schönem, modernem Design
- Gerätemasse (Fronthöhe × B × T): 132 × 549 × 510 mm

Betriebsarten und Ausstattung



Leistung und Wirkungsgrad

- 2 bzw. 3 Metall-Fettfilter

Bedienung und Wartung

- 3 Leistungsstufen
- Bedienung ausserhalb der Fett- und Feuchtigkeitszone
- Bedien- und reinigungsfreundlich
- Fettfilter im Geschirrspüler waschbar

Besonderes

- **Ersatz für DV5**

Extras für Umluftbetrieb

Standard-Aktivkohlefilter	**51.–**/	47.22



DF U5

Integrierbar	**1390.–**/	1287.04
Nero/Weiss	**1461.–**/	1352.78
ChromeClass	**1512.–**/	1400.–
vRG	**2.50**/	2.31

Frontdesign



- Reine Umlufthaube mit Ausblasung vorn
- Integrierbar
- Frontbündiger Auszug
- Gerätemasse (Fronthöhe × B × T): 124 × 546 × 488 mm

Betriebsarten und Ausstattung





Leistung und Wirkungsgrad

- 2 Kompaktfiltersets (Fettfilter und Longlife-Aktivkohlefilter)
- Gute Geruchsabscheidung

Bedienung und Wartung

- 3 Leistungsstufen
- Bedienung ausserhalb der Fett- und Feuchtigkeitszone
- Bedien- und reinigungsfreundlich
- Kompaktfiltersets im Geschirrspüler waschen und im Backofen trocknen

Besonderes

- Nur für Umluftbetrieb mit Schubladenauszug (Höhe: 124 mm)
- Spezielle Technik mit Ausblasung vorn

LRC (Luftrecycling-Cassette)

Nero/Weiss	**570.–**/	527.78
ChromeClass	**590.–**/	546.30

Frontdesign



- Geeignet für diskrete Wertsteigerung in der Küche
- Optimal geeignet für alle Einbau-Dunstabzüge im Umluftbetrieb
- Gerätemasse (Fronthöhe × B × T): 112 × 530 × 283 mm

Betriebsarten und Ausstattung



Leistung und Wirkungsgrad

- Sorgt für verbesserte Luftverhältnisse
- Dunst wird optimal gefiltert und ohne Wärmeverlust in die Küche zurückbefördert
- Grossvolumiges, wirkungsvolles Aktivkohlefilter-Paket mit ca. 900 g Aktivkohle

Bedienung und Wartung

- Wartungsfreie Aktivkohlefilter mit langer Lebensdauer (abhängig von der Kochintensität)

Besonderes

- Kombinierbar mit sämtlichen Dunstabzügen (Ausnahme: Wand- und Inselhauben sowie DF U)
- Lufteintritt über Stutzen mit 125 mm ∅
- Einfachster Einbau
- Frontgitter nach vorn ausbaubar



LAC (Luftausblas-Cassette)

Nero/Weiss	**470.–**/	435.19
ChromeClass	**490.–**/	453.70

Frontdesign

N W C

- Optimal geeignet für alle Einbau-Dunstabzüge im Umluftbetrieb
- Gerätemasse (Fronthöhe × B × T): 112 × 530 × 283 mm

Betriebsarten und Ausstattung



Leistung und Wirkungsgrad

- Optimale Luftführung nach vorne in die Küche

Bedienung und Wartung

- **Keine Wartung nötig**
- **Enthält keinen Aktivkohlefilter**

Besonderes

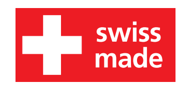
- Kombinierbar mit sämtlichen Dunstabzügen (Ausnahme: Wand- und Inselhauben sowie DF U6)
- Lufteintritt wahlweise über Stutzen mit 125 bzw. 100 mm ∅
- Einfachster Einbau
- Frontgitter nach vorn ausbaubar



SteamFinish – Mit reinem Dampf zu funkelndem Glanz



Mit ihren einzigartigen Programmen sorgen die Adora-Geschirrspüler von V-ZUG für glänzend sauberes Geschirr. Das perfekte Spülresultat wird schnell, leise und energiesparend erzielt. Adora steht aber auch für modernes Design und Eleganz in individuellen Varianten.



In der Schweiz entwickelt und produziert:
Erleben Sie die Glanzresultate mit SteamFinish.



NUTZEN

Mit dem Programm SteamFinish pflegt die Adora als erster Geschirrspüler Gläser, Besteck und Geschirr mit reinem Dampf und sorgt für messbare, fleckenfreie Sauberkeit und funkelnden Glanz. Die Wirksamkeit von SteamFinish wurde im unabhängigen Prüflaboratorium Labor Veritas getestet und bestätigt.

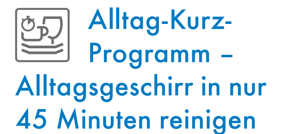
FUNKTION

Bei der einzigartigen, patentierten SteamFinish-Technologie wird am Schluss des Trocknungsprozesses Dampf erzeugt. Dieser kondensiert am Spülgut in der Form von reinstem (destilliertem) Wasser und entfernt Rückstände von Restsalzen sowie Spuren von Spül- und Glanzmittel.

BEDIENUNG

Die Weltneuheit SteamFinish kann zu jedem Spülprogramm manuell hinzugewählt oder ganz einfach fix programmiert werden als schonendes Finish bei jedem Spülgang.





Alltag-Kurz-Programm – Alltagsgeschirr in nur 45 Minuten reinigen

Als erster Geschirrspüler reinigt die Adora normal verschmutztes Geschirr in nur 45 Minuten blitzblank sauber.

Geprüft und bestätigt durch:



Exklusivität Fondue/Raclette-Programm



NUTZEN

Die Exklusivität Fondue/Raclette-Programm ist das typische Schweizer Programm für typische Schweizer Spezialitäten. Caquelons und Raclettepfännchen sowie Auflauf-/Gratinformen werden ohne Einweichen perfekt sauber.

FUNKTION

Während des Programmablaufs wird eine aktive Aufweichphase eingeschaltet, die garantiert, dass das Geschirr perfekt sauber gespült wird.

BEDIENUNG

Das Fondue/Raclette-Programm kann auf der Bedienblende direkt angewählt werden. Es ist bei den Modellen Adora SL und Adora S verfügbar.

Qualität bedeutet auch Energie sparen

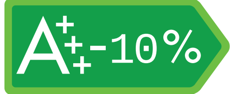
Schon ab 5 Liter Wasser

Abwaschen mit dem Geschirrspüler spart Zeit und ist inzwischen weit wirtschaftlicher und umweltschonender als das Spülen von Hand. Während der Handabwasch gegen 40 Liter Wasser verbraucht, benötigt eine Adora SL im Automatikprogramm gerade mal 5 Liter.

Warmwasseranschluss spart bis zu 90 % Energie

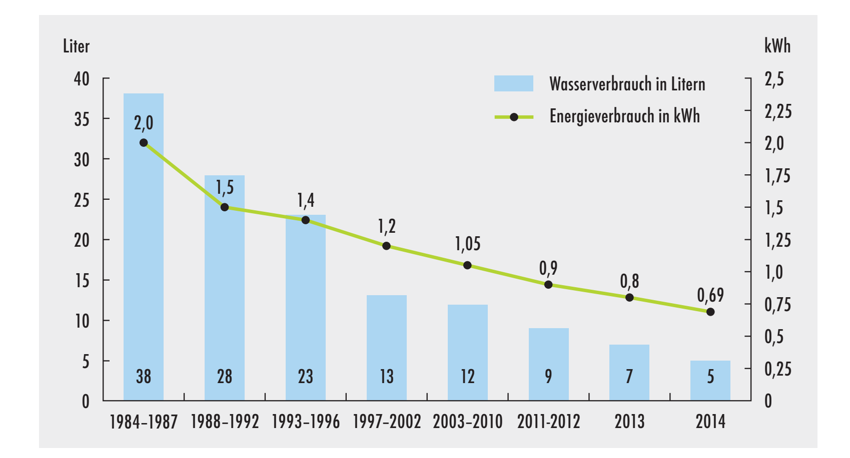
Wird der Geschirrspüler an Warmwasser angeschlossen, kann eine Sonderfunktion eingestellt werden. Bei der Adora SL kann der Energieverbrauch so um bis zu 90 % reduziert werden.





Mit V-ZUG ökologisch und trotzdem sauber spülen

Energiesparen bei hohem Komfort und ohne Kompromisse bei der Leistung: Die Triple-A-Geschirrspüler von V-ZUG ermöglichen dies dank ihrer ökologischen Spitzenleistung.



Sparsam und sicher dank Standby-Modus

Der Wasserverbrauch beim Spülen ist in den letzten 30 Jahren um sagenhafte 86 % gesenkt worden. Doch kann sparsam auch sicher sein? Ja, denn der Geschirrspüler von V-ZUG stellt nach Programmende automatisch auf Standby-Modus um, bleibt jedoch auch in abgeschaltetem Zustand nie ganz vom Netz getrennt. Dadurch bleiben sicherheitsrelevante Anwendungen wie etwa der Überschwemmungsschutz mit Doppelventil aktiviert.



Typisch V-ZUG: Das umfassende Programmangebot

Schnell wieder saubere Gläser, hartnäckige Verschmutzung oder noch mehr Energie sparen? Die Adora hat für jede Anforderung das passende Programm.



Das Automatik-Programm weiss, was das Geschirr braucht

Dieses Programm spült Ihr Geschirr genau richtig und spart dabei erst noch bis zu 30 % Wasser, Strom und Regeneriersalz. Die Programmdauer wird automatisch gesteuert und beträgt zwischen 45 und 85 Minuten.



In nur 17 Minuten blitzblank

Wenn es eilt, zum Beispiel bei einer Party, spült das Programm Sprint der Adora SL in nur 19 Minuten blitzblank sauber.



Kalksensor

Der Kalksensor passt den Salzverbrauch automatisch der Wasserhärte an – so wird Salz gespart und das Wasser optimal enthärtet.



Trübungssensor

Der Trübungssensor misst den Verschmutzungsgrad des Wassers und sorgt so dafür, dass Energie- und Wasser gespart werden.



Wasserhärtesteuerung

Die Wasserhärtesteuerung sorgt laufend für die ideale Härte des Wassers. Das Spülmittel wird wirksamer, Geschirr und Gläser werden geschont.



Glanzmitteldosierung

Die Glanzmitteldosierung passt die Dosis an Glanzmittel automatisch der Wasserhärte und der Beladung an – Sie sparen Glanzmittel.



Hygiene-Programm

Für hygienisch saubere Reinigung von Gegenständen wie Schneidbrettern oder Babyfläschchen.



Energiespartaste

Senkt die Temperatur um 5 °C und spart damit 10 % Energie.



Startaufschub

Für tarifgünstiges Spülen in der Nacht.



Programm Teilbeladung

Passt das Programm automatisch einer tieferen Beladung an und spart damit bis zu 6 Liter Wasser und 30 Minuten Zeit.



Um Längen voraus: Schnelle Programme kommen von V-ZUG

Schnelle Programme sind bei Geschirrspülern von V-ZUG selbstverständlich. Die Alltags-, Kurz- und Intensiv-Programme gehören zu den schnellsten im Schweizer Markt.



Programm für leicht verschmutztes Apéro-Geschirr

Das Alltag-Kurz-Programm der Adora S für leicht verschmutztes Apéro-Geschirr reinigt in nur 29 Minuten strahlend sauber.



All-in-1-Option für alle Programme

Ideal zur Verwendung von All-in-1-Tabs. Dank der All-in-1-Option bei allen Modellen passt sich der Spülgang dem von Ihnen verwendeten Spülmittel an. Ihr Geschirr wird unabhängig vom verwendeten Produkt fleckenfrei sauber.



Unerhört leise

Dank dem äusserst leisen Spülsystem und der Mehrkomponenten-Schalldämmung läuft der Geschirrspüler von V-ZUG angenehm leise.



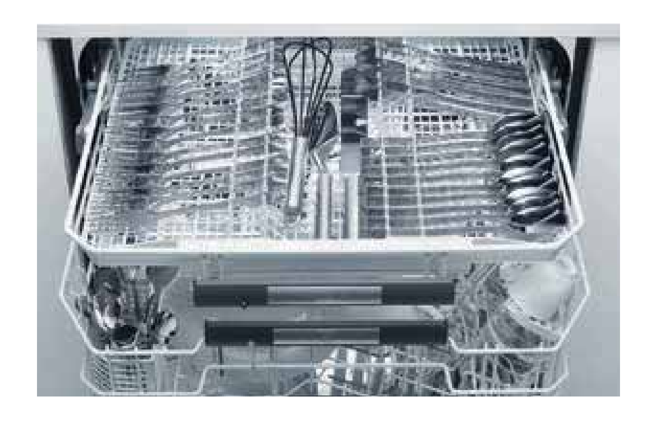
Vorn im Ausklapper finden Sie weitere nützliche Erklärungen und eine Übersicht aller Symbole.

Komfort neu definiert

ergoPlus Besteckschublade

Die von V-ZUG neu entwickelte Schublade ermöglicht ein ergonomisches Einfüllen des Bestecks. Zudem lassen sich die Besteckteile strukturiert, das heisst berührungsfrei, platzieren. So wird das Besteck rundum sauber, und Kratzspuren sind ausgeschlossen.

«Plus» steht für 13 Massgedecke, mit welchen der Grossraum-Geschirrspüler optimal genutzt werden kann. Weitere Vorteile der neuen Schublade sind die höhenverstellbaren Flügelelemente links und rechts sowie das einschiebbare Flügelelement, das Platz für langstielige Gläser schafft.



LED-Innenraumbeleuchtung

Warum nachts extra das Küchenlicht einschalten, nur um ein Glas in den Geschirrspüler zu füllen? Mit der neuen angenehmen LED-Innenraumbeleuchtung der Komfortstufe SL ist das nicht mehr nötig. Vier LED's im Innenraum erleichtern das Füllen und Entladen des Geschirrspülers.



Automatischer Türaufstosser

Mit dem Türaufstosser wird nach dem Spülprogramm die Türe automatisch ca. 100 mm weit aufgestossen. Dies verkürzt die Trocknungsphase, vor allem auch von Kunststoffbehältern. Der Türaufstosser spart ausserdem wertvolle Energie und funktioniert dank der Automatik auch dann, wenn der Geschirrspüler in der Nacht gestartet wird.



Unterkorb mit MultiFlex-Zone

Eine Klappautomatik sorgt dafür, dass die vier Nadelreihen mit einem einfachen Handgriff abgeklappt werden können. Sie bilden eine grosse Auflagefläche, die sich besonders gut für grosse Platten, Pfannen, Schüsseln, Steamer-Zubehör oder auch Tassen und Gläser eignet.



Easy-Nadelverlängerungen

Ob im Oberkorb oder im Unterkorb, dank den Easy-Nadelverlängerungen bekommen sehr hohe Trinkgläser, Babyflaschen, Sporttrinkflaschen oder Vasen einen sicheren Halt.



Zusätzliche Tassenauflage als Zubehör

Wie geschaffen fürs Kaffeekränzchen oder die Kaffee-Ecke im Büro. Die Tassenauflage für den Unterkorb bietet bis zu 18 Tassen Platz.

Körbe mit viel Platz und Komfort

Bei Ihrer Adora werden Sie nicht nur den grossen Spülraum, sondern auch die unzähligen Einteilungsmöglichkeiten für Körbe, Einsätze und Aufsätze schätzen.



Grosszügig bemessen
Im neuen 55 cm Grossraum-Geschirrspüler mit Besteckschublade finden bis zu 150 Geschirr-, Besteckteile und Gläser Platz. Das entspricht 13 Norm-Mass-Gedecken.



Mehrfach-Höhenverstellung
Auch beladen lässt sich der Oberkorb mit nur einem Handgriff in sieben verschiedene Positionen bringen. Dadurch können unten zum Beispiel grosse Teller und oben hohe Gläser platziert werden.



Vario-Besteckauflage
Besteckteile wie Schöpflöffel, Holzkellen, Schwingbesen, Bratschaufeln oder lange Fleischmesser finden in der Vario-Besteckauflage Platz. Es können bis zu 14 Besteckteile gleichzeitig verstaut werden.



Zusätzlicher Platz dank Gläserreihe
Dank der Gläserreihe entsteht im oberen Korb Platz für bis zu sechs zusätzliche Gläser. Die beweglichen Halter sorgen für einen sicheren Stand von hohen Trinkgläsern.



Der ideale Oberkorb für Trinkgefässe
Die Multifunktions-Tablare eignen sich genauso gut für Tassen wie für Wasser- oder Weingläser. Die klappbaren Nadelreihen und die beweglichen Halter lassen sich perfekt anpassen.



Bis zu 30 % mehr Platz im Oberkorb
Bis zu 26 Gläser und 10 Kaffeetassen haben im oberen Korb Platz. Kleineres Geschirr wie Untertassen, Schalen usw. kann ebenfalls ganz problemlos untergebracht werden.

Eleganz, die Ihre Küche aufwertet

Die Adora verbindet Funktionalität mit hochwertiger Ästhetik. Geschirrspüler von V-ZUG sind passend zu Ihrer Küche in den Designs Nero, Weiss, ChromeClass oder mit einer Spiegelglas-Blende erhältlich.

Blenden, Geschirrspüler Adora Standard und Grossraum integriert



Spiegelglas



Nero



Weiss



ChromeClass



Edelstahl-Fronten mit TouchClean

Fingerabdrücke auf den Fronten gehören der Vergangenheit an. Mit der TouchClean-Veredelung werden Fingerabdrücke weitgehend verhindert und die Reinigung deutlich vereinfacht.



Griffloser Einbau

Moderne Küchen sind oft ganz ohne Griffe gestaltet. Die Geschirrspüler von V-ZUG sind so konstruiert, dass ein griffloser Einbau möglich ist.

Perfekte Integration in die Küche

Die Nachfrage nach Möbelfronten aus hochwertigen, schwereren Materialen steigt. Die Adora-Geschirrspüler können für diese Einbausituation ab Werk mit verstärkten Türfedern ausgerüstet werden.

Einfacher Einbau

Die Geschirrspüler mit Breite 55 cm und 60 cm sind ab Werk mit einem Gleitblech lieferbar. Das vereinfacht den Einbau in Küchen mit durchgehendem Sockel und spart Geld.



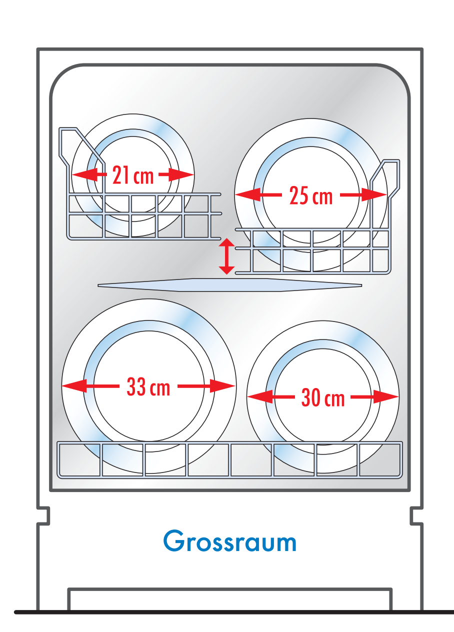
Perfekt geeignet für den Hocheinbau

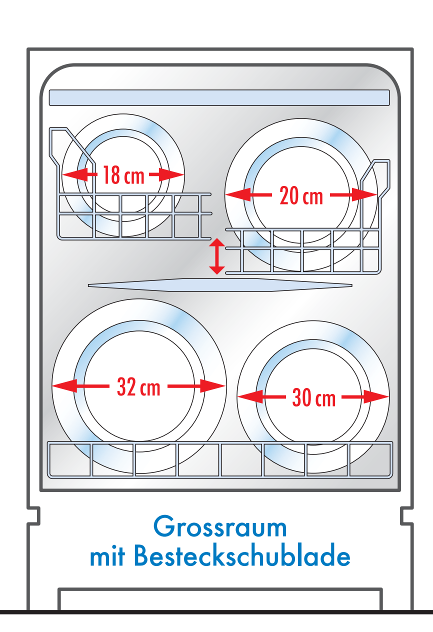
Das patentierte 4-Punkt-Türscharnier bewirkt, dass die Tür des Geschirrspülers beim Öffnen leicht angehoben wird. So bleibt Platz zum Einschwenken, und die Adora kann dadurch mit minimalen Spaltmassen eingebaut werden. Für eine einfache Montage können Grossraum-Geschirrspüler ab Werk mit einem speziellen Gleitblech für den Hocheinbau bestellt werden.

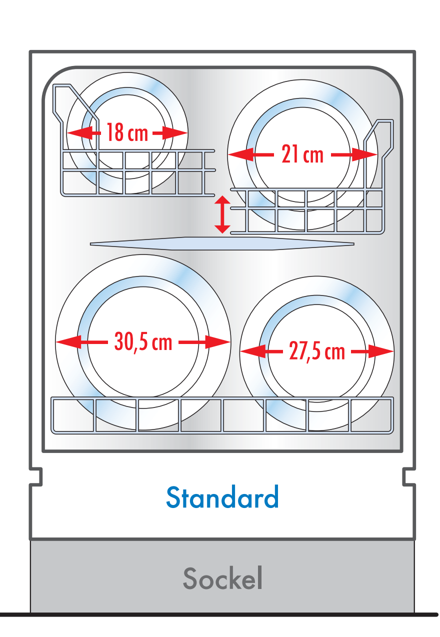


FunctionLight

Eine seitlich an der Tür angebrachte LED-Anzeige informiert Sie bei vollintegrierten Modellen über den Programmstand.







Gerätemasse Grossraum/Standard

	Höhe	Breite	Tiefe
Unterbau			
Grossraum	845–961	546	572
Standard	756	546	572
Hocheinbau			
Grossraum	821	546	572
Standard	756	546	572

Produktevergleich Geschirrspüler

	Adora SL	Adora S	Adora N	Adorina 45S	Adorina 45	Adorina 60
Prospektseite	126/128	126/128/130	127/129/130	131	131	131
Ausführungen						
Version Grossraum	✓	✓	✓			
Vollintegrierbar	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Spiegelglas	✓	✓	✓			
ChromeClass		✓	✓			
Nero/Weiss		✓	✓			
Ausstattung						
ergoPlus-Besteckschublade	–/✓					
LED-Innenraumbeleuchtung	✓					
Automatischer Türaufstosser	✓	✓				
Exklusivitäten von V-ZUG						
Sprintprogramm min	19					
Intelligente Vierfachsensorik	✓					
Kalksensor	✓	✓				
SteamFinish	✓					
Alltag-Kurz-Programm	✓					
Oberkorb mit Mehrfach-Höhenverstellung	✓	✓	✓			
Anwendungen						
Anzahl Massgedecke	12/13	12	12	10	9	12
Einfacher Hocheinbau	✓	✓	✓			
Anzahl Programme	10	8	5	6	6	4
All-in-1-Option	✓	✓	✓			
Hygiene-Programm	✓	✓				
Kindersicherung	✓	✓				
Bedienung und Anzeige						
Startaufschub	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Klartextanzeige (15 Sprachen)	✓					
7-Segment-Anzeige		✓				
Gerätehöhe						
Standard mm	756	756	756	815-875	815-875	815-875
Grossraum mm	845-961	845-961	845-961			

Zubehör siehe Seite 130

Programmübersicht

Programm	Hauptprogramm	Zusatzprogramm	Anwendung	Typ	Temperatur in °C
Alltag Kurz	✓		Schnelles Programm für normal verschmutztes Alltagsgeschirr	Adora SL	60
Alltag	✓		Alle Verschmutzungsgrade, mit Ausnahme von angebranntem, stark eingetrocknetem Schmutz	Adora N	55
Normal	✓		Alle Verschmutzungsgrade, mit Ausnahme von angebranntem, stark eingetrocknetem Schmutz	Adorina 60	65
Automatik	✓		Alle Verschmutzungsgrade, mit Ausnahme von angebranntem, stark eingetrocknetem Schmutz. Laufende automatische Programmoptimierung reduziert Wasser- und Energieverbrauch auf ein Minimum	Adora SL Adora S	50-60
Auto	✓		Alle Verschmutzungsgrade, mit Ausnahme von angebranntem, stark eingetrocknetem Schmutz. Laufende automatische Programmoptimierung reduziert Wasser- und Energieverbrauch auf ein Minimum	Adorina 45/45S	50
Eco	✓		Sparsames Programm für normal verschmutztes Haushaltsgeschirr (Deklarationsprogramm)	Adora SL Adora S Adora N	50-62
Eco	✓		Gering verschmutztes Spülgut	Adorina 45/45S Adorina 60	50
Energiesparen		✓	Reduziert die Temperatur um 5 °C. Spart ca. 10 % Energie und schont die Gläser. Ideal für wenig verschmutztes Spülgut	Adora SL Adora S Adora N	
Fondue/Raclette	✓		Hoher Verschmutzungsgrad, insbesondere für angebrannten Schmutz (Fondue- und Raclettegeschirr, Gratinformen usw.)	Adora S Adora SL	65
Glas	✓		Schonprogramm für Gläser	Adora SL Adora S	45
Hygiene	✓		Gründliche Reinigung des Gerätes. Für Geschirr mit hohen Hygieneanforderungen wie Babyflaschen, Schneidebretter usw.	Adora SL Adora S	70
Intensiv	✓		Hoher Verschmutzungsgrad, vor allem für stärkehaltige Verschmutzungen (Kartoffelstock, Reisgerichte usw.)	Adora N Adora S Adora SL Adorina 45	65-70
Kurz	✓		Leicht verschmutztes Alltagsgeschirr (Apéro-, Kaffee- und Teegeschirr)	Adora S	50
Kurz/Glas	✓		Leicht verschmutztes Geschirr, Apéro- und Kaffeegeschirr. Schonprogramm für Gläser. Nicht für langsam auflösende Tabs geeignet	Adora N	45
Sanft	✓		Leicht verschmutztes, temperaturunempfindliches Geschirr, Kunststoffe und Gläser	Adorina 45	40-55
Sprint	✓		Sehr schnelles Programm für leicht verschmutztes Geschirr, z.B. Apéro- oder Kaffeegeschirr. Bei All-in-1-Einstellung verlängert sich das Programm um 10 Minuten. Nicht für langsam auflösende Tabs geeignet	Adora SL	55-60
Schnell	✓		Leicht verschmutztes Geschirr, Apéro- und Kaffeegeschirr. Nicht für Tabs geeignet.	Adorina 45/45S Adorina 60	35
Startaufschub		✓	Der Start kann in Schritten von 30 Minuten bis maximal 24 Stunden verzögert werden. Die letztmalig eingegebene Startaufschubdauer wird als Vorschlag angezeigt (Adora N: in Schritten von 60 Minuten bis maximal 9 Stunden)	Adora SL Adora S Adora N	
SteamFinish		✓	Es wird Dampf erzeugt, der sich am Geschirr niederschlägt und zu einem glänzenden Trocknungsergebnis führt. Die Programmdauer verlängert sich um 15 Minuten	Adora SL	
Teilbeladung		✓	Das Programm wird einer tieferen Beladung angepasst. Die Wassermenge wird deutlich reduziert, es werden zwischen 1 und 6 Liter Wasser gespart. Die Programmzeit verkürzt sich um bis zu 30 Minuten	Adora S Adora SL	
Vorspülen	✓		Verhindert ein Antrocknen von Schmutz, sofern ein Programm erst später gestartet wird	Adora N Adora S Adora SL Adorina 45 Adorina 60	Kalt



Adora 55 SL di (Besteckschublade)
Grossraum (GS 55SL Gdi B)

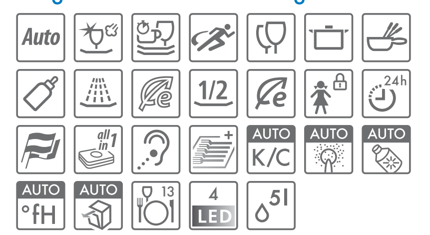
Grossraum	**4330.–**/ 4009.26
vRG	**12.–**/ 11.11

Frontdesign



- Designgriff Nero/Chrome
- Gerätemasse auf Seite 123

Programme und Ausstattung



Wasser-/Stromverbrauch/Geräusch

Ab 5 Liter/0,72 kWh/42 dB(A)



Zusatzausstattung

- Sonderfunktion Warmwasseranschluss
- LED für Nachfüllanzeige Salz/Glänzer
- Oberkorbausstattung
  - 3 Tablare
  - Zusätzliche Gläserreihe
  - Abklappbare Nadelreihe
  - 4 abklappbare Gläserstützen
  - Vario-Besteckauflage
  - Kleiner Besteckkorb
- Unterkorbausstattung
  - 4 abklappbare Nadelreihen
  - MultiFlex-Zone
  - Korbgriff
- Easy-Nadelverlängerungen

Sicherheitssysteme

- Leckwasserschutz



Adora 55 SL di
Standard (GS 55 SLdi)
Grossraum (GS 55SL Gdi)

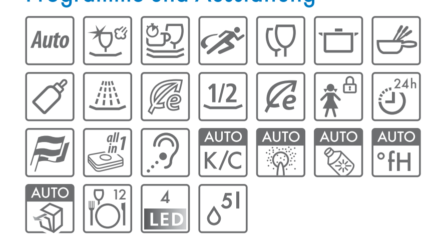
Standard	**4000.–**/ 3703.70
Grossraum	**4150.–**/ 3842.59
vRG	**12.–**/ 11.11

Frontdesign



- Designgriff Nero/Chrome
- Gerätemasse auf Seite 123

Programme und Ausstattung



Wasser-/Stromverbrauch/Geräusch

Ab 5 Liter/0,69 kWh/42 dB(A)



Zusatzausstattung

- Sonderfunktion Warmwasseranschluss
- LED für Nachfüllanzeige Salz/Glänzer
- Oberkorbausstattung
  - 3 Tablare
  - Zusätzliche Gläserreihe
  - Abklappbare Nadelreihe
  - 4 abklappbare Gläserstützen
  - Vario-Besteckauflage
  - Kleiner Besteckkorb
- Unterkorbausstattung
  - 4 abklappbare Nadelreihen
  - MultiFlex-Zone
  - Grosser Besteckkorb
  - Korbgriff
- Easy-Nadelverlängerungen

Sicherheitssysteme

- Leckwasserschutz



Adora 55 S di
Standard (GS 55 Sdi)
Grossraum (GS 55S Gdi)

Standard	**3230.–**/ 2990.74
Grossraum	**3380.–**/ 3129.63
vRG	**12.–**/ 11.11

Frontdesign



- Designgriff Nero/Chrome
- Gerätemasse auf Seite 123

Programme und Ausstattung



Wasser-/Stromverbrauch/Geräusch

Ab 7 Liter/0,72 kWh/44 dB(A)



Zusatzausstattung

- Sonderfunktion Warmwasseranschluss
- LED für Nachfüllanzeige Salz/Glänzer
- Oberkorbausstattung
  - 3 Tablare
  - Zusätzliche Gläserreihe
  - Abklappbare Nadelreihe
  - 4 abklappbare Gläserstützen
  - Kleiner Besteckkorb
- Unterkorbausstattung
  - 4 abklappbare Nadelreihen
  - MultiFlex-Zone
  - Grosser Besteckkorb
  - Korbgriff
- Easy-Nadelverlängerungen

Sicherheitssysteme

- Leckwasserschutz



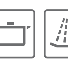
Adora 55 N di
Standard (GS 55 Ndi)
Grossraum (GS 55N Gdi)

Standard	**2840.–**/ 2629.63
Grossraum	**2990.–**/ 2768.52
vRG	**12.–**/ 11.11

Frontdesign


- Designgriff Nero/Chrome
- Gerätemasse auf Seite 123

Programme und Ausstattung





Wasser-/Stromverbrauch/Geräusch
Ab 9,2 Liter/0,98 kWh/44 dB(A)





Zusatzausstattung
- Sonderfunktion Warmwasseranschluss
- LED für Nachfüllanzeige Salz/Glänzer
- Oberkorbausstattung
  - 3 Tablare
  - Zusätzliche Gläserreihe
  - 2 abklappbare Gläserstützen
- Unterkorbausstattung
  - Grosser Besteckkorb
  - Korbgriff
- Easy-Nadelverlängerungen

Sicherheitssysteme
- Leckwasserschutz

Zubehör siehe Seite 130



Adora 55 SL Vi (Besteckschublade)
Grossraum (GS 55 SL GVi B)

Grossraum	**4080.–**/ 3777.78
vRG	**12.–**/ 11.11

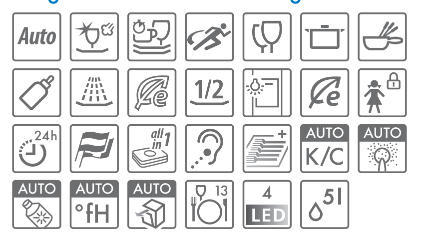


Frontdesign



– Gerätemasse auf Seite 123

Programme und Ausstattung



Wasser-/Stromverbrauch/Geräusch

Ab 5 Liter/0,72 kWh/40 dB(A)



Zusatzausstattung

- Sonderfunktion Warmwasseranschluss
- LED für Nachfüllanzeige Salz/Glänzer
- Oberkorbausstattung
  - 3 Tablare
  - Zusätzliche Gläserreihe
  - Abklappbare Nadelreihe
  - 4 abklappbare Gläserstützen
  - Vario-Besteckauflage
  - Kleiner Besteckkorb
- Unterkorbausstattung
  - 4 abklappbare Nadelreihen
  - MultiFlex-Zone
  - Korbgriff
- Easy-Nadelverlängerungen

Sicherheitssysteme

- Leckwasserschutz



Adora 55 SL Vi
Standard (GS 55 SL Vi)
Grossraum (GS 55 SL GVi)

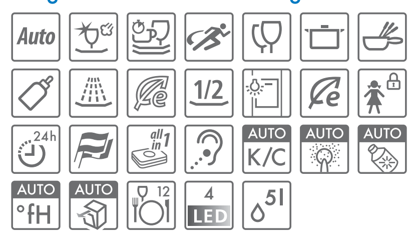
Standard	**3750.–**/ 3472.22
Grossraum	**3900.–**/ 3611.11
vRG	**12.–**/ 11.11

Frontdesign



– Gerätemasse auf Seite 123

Programme und Ausstattung



Wasser-/Stromverbrauch/Geräusch

Ab 5 Liter/0,69 kWh/40 dB(A)



Zusatzausstattung

- Sonderfunktion Warmwasseranschluss
- LED für Nachfüllanzeige Salz/Glänzer
- Oberkorbausstattung
  - 3 Tablare
  - Zusätzliche Gläserreihe
  - Abklappbare Nadelreihe
  - 4 abklappbare Gläserstützen
  - Vario-Besteckauflage
  - Kleiner Besteckkorb
- Unterkorbausstattung
  - 4 abklappbare Nadelreihen
  - MultiFlex-Zone
  - Grosser Besteckkorb
  - Korbgriff
- Easy-Nadelverlängerungen

Sicherheitssysteme

- Leckwasserschutz



Adora 55 S Vi
Standard (GS 55 SVi)
Grossraum (GS 55 S GVi)

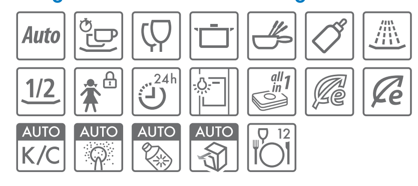
Standard	**2980.–**/ 2759.26
Grossraum	**3130.–**/ 2898.15
vRG	**12.–**/ 11.11

Frontdesign



– Gerätemasse auf Seite 123

Programme und Ausstattung



Wasser-/Stromverbrauch/Geräusch

Ab 7 Liter/0,72 kWh/43 dB(A)



Zusatzausstattung

- Sonderfunktion Warmwasseranschluss
- LED für Nachfüllanzeige Salz/Glänzer
- Oberkorbausstattung
  - 3 Tablare
  - Zusätzliche Gläserreihe
  - Abklappbare Nadelreihe
  - 4 abklappbare Gläserstützen
  - Kleiner Besteckkorb
- Unterkorbausstattung
  - 4 abklappbare Nadelreihen
  - MultiFlex-Zone
  - Grosser Besteckkorb
  - Korbgriff
- Easy-Nadelverlängerungen

Sicherheitssysteme

- Leckwasserschutz



Adora 55 N Vi
Standard (GS 55 N Vi)
Grossraum (GS 55 N GVi)

Standard	**2590.–**/ 2398.15
Grossraum	**2740.–**/ 2537.04
vRG	**12.–**/ 11.11

Frontdesign



– Gerätemasse auf Seite 123

Programme und Ausstattung









Wasser-/Stromverbrauch/Geräusch

Ab 9,2 Liter/0,98 kWh/44 dB(A)






Zusatzausstattung

– Sonderfunktion Warmwasseranschluss
– LED für Nachfüllanzeige Salz/Glänzer
– Oberkorbausstattung
  • 3 Tablare
  • Zusätzliche Gläserreihe
  • 2 abklappbare Gläserstützen
– Unterkorbausstattung
  • Grosser Besteckkorb
  • Korbgriff
– Easy-Nadelverlängerungen

Sicherheitssysteme

– Leckwasserschutz

Zubehör siehe Seite 130



Adora 55 Si
Standard (GS 55Si)

Nero/Weiss	**2980.–**/ 2759.26
ChromeClass	**3240.–**/ 3000.–

Grossraum (GS 55S Gi)

Nero/Weiss	**3130.–**/ 2898.15
ChromeClass	**3390.–**/ 3138.89
vRG	**12.–**/ 11.11

Frontdesign


– Gerätemasse auf Seite 123

Programme und Ausstattung


Wasser-/Stromverbrauch/Geräusch
Ab 7 Liter/0,72 kWh/44 dB(A)



Zusatzausstattung
- Sonderfunktion Warmwasseranschluss
- LED für Nachfüllanzeige Salz/Glänzer
- Oberkorbausstattung
  - 3 Tablare
  - Zusätzliche Gläserreihe
  - Abklappbare Nadelreihe
  - 4 abklappbare Gläserstützen
  - Kleiner Besteckkorb
- Unterkorbausstattung
  - 4 abklappbare Nadelreihen
  - MultiFlex-Zone
  - Grosser Besteckkorb
  - Korbgriff
- Easy-Nadelverlängerungen

Sicherheitssysteme
- Leckwasserschutz



Adora 55 Ni
Standard (GS 55Ni)

Nero/Weiss	**2590.–**/ 2398.15
ChromeClass	**2850.–**/ 2638.89

Grossraum (GS 55N Gi)

Nero/Weiss	**2740.–**/ 2537.04
ChromeClass	**3000.–**/ 2777.78
vRG	**12.–**/ 11.11

Frontdesign


– Gerätemasse auf Seite 123

Programme und Ausstattung


Wasser-/Stromverbrauch/Geräusch
Ab 9,2 Liter/0,98 kWh/44 dB(A)



Zusatzausstattung
- Sonderfunktion Warmwasseranschluss
- LED für Nachfüllanzeige Salz/Glänzer
- Oberkorbausstattung
  - 3 Tablare
  - Zusätzliche Gläserreihe
  - 2 abklappbare Gläserstützen
- Unterkorbausstattung
  - Grosser Besteckkorb
  - Korbgriff
- Easy-Nadelverlängerungen

Sicherheitssysteme
- Leckwasserschutz

Zubehör Adora-Geschirrspüler

Adora 55 SLdi/Sdi/Ndi

– Stangengriff	
ChromeClass	**220.–**/ 203.70
– Dekorfront	
ChromeClass	
• Höhe: 632 mm	**275.–**/ 254.63
Spiegelglas	
• Höhe: 632 mm	**254.–**/ 235.19
– Tassenauflage im Unterkorb	
(Platz für 18 Tassen)	**82.–**/ 75.93
– Vario-Besteckauflage	**61.–**/ 56.48

Adora 55 SL Vi/S Vi/N Vi

– Tassenauflage im Unterkorb	
(Platz für 18 Tassen)	**82.–**/ 75.93
– Vario-Besteckauflage	**61.–**/ 56.48

Adora 55 Si/Ni

– Dekorfront	
Nero/Weiss	
• Höhe: 632 mm	**173.–**/ 160.19
ChromeClass	
• Höhe: 632 mm	**275.–**/ 254.63
– Tassenauflage im Unterkorb	
(Platz für 18 Tassen)	**82.–**/ 75.93
– Vario-Besteckauflage	**61.–**/ 56.48



Adorina 45 SVi (GS 45 SVi)

Vollintegriert	**2750.–**/ 2546.30
vRG	**12.–**/ 11.11

Frontdesign

Vi

- Gerätemasse (H × B × T): 815 × 444 × 550 mm

Programme und Ausstattung








Schnell

Wasser-/Stromverbrauch/Geräusch

Ab 9 Liter/0,75 kWh/44 dB(A)



Zusatzausstattung

- Warmwasseranschluss möglich
- LED für Nachfüllanzeige Salz/Glänzer
- Dosierassistent für Tabs
- Besteckschublade
- Zusatzprogramme
  - Intensiv
  - VarioSpeed
  - Halbe Beladung
- Oberkorbausstattung
  - Höhenverstellbar
  - 1 Tassenauflage
- Unterkorbausstattung
  - 2 abklappbare Nadelreihen

Sicherheitssysteme

- Leckwasserschutz

Zubehör ohne Aufpreis

- SMS-Bausatz



Adorina 45 Vi (GS 45 Vi)

Vollintegriert	**2450.–**/ 2268.52
vRG	**12.–**/ 11.11

Frontdesign

Vi

- Gerätemasse (H × B × T): 815 × 444 × 550 mm

Programme und Ausstattung







Sanft Schnell

Wasser-/Stromverbrauch/Geräusch

Ab 9 Liter/0,78 kWh/46 dB(A)





Zusatzausstattung

- Warmwasseranschluss möglich
- LED für Nachfüllanzeige Salz/Glänzer
- Dosierassistent für Tabs
- Oberkorbausstattung
  - Höhenverstellbar
  - 1 Tassenauflage
- Unterkorbausstattung
  - 2 abklappbare Nadelreihen
  - Grosser Besteckkorb

Sicherheitssysteme

- Leckwasserschutz

Zubehör ohne Aufpreis

- SMS-Bausatz



Adorina 60 Vi (GS 60 Vi)

Vollintegriert	**2130.–**/ 1972.22
vRG	**12.–**/ 11.11

Frontdesign

Vi

- Gerätemasse (H × B × T): 810 × 596 × 550 mm

Programme und Ausstattung





Normal Schnell

Wasser-/Stromverbrauch/Geräusch

Ab 10 Liter/1,02 kWh/46 dB(A)




Zusatzausstattung

- Warmwasseranschluss möglich
- LED für Nachfüllanzeige Salz/Glänzer
- Oberkorbausstattung
  - Höhenverstellbar
  - 2 Tassenauflagen
- Unterkorbausstattung
  - Grosser Besteckkorb

Sicherheitssysteme

- Leckwasserschutz

Zubehör ohne Aufpreis

- SMS-Bausatz



Innovative Kältetechnik von V-ZUG – Erleben Sie Marktfrische

Die Kühlschränke von V-ZUG bieten ideale Lagerbedingungen für unterschiedlichste Lebensmittel. Wertvolle Inhaltsstoffe und die Qualität der Lebensmittel bleiben dabei bedeutend länger erhalten. Alle Modelle überzeugen mit ausgezeichneten Energiewerten, hohem Bedienkomfort sowie cleveren Innovationen.

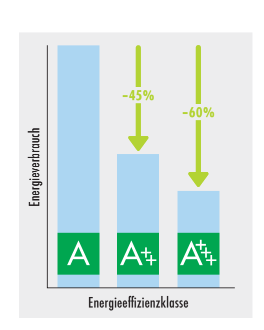


Innovatives und hochwertiges Design

Das neue, elegante und puristische Design in gebürstetem Edelstahl macht den Kühlschrank Prestige P eco zur Designikone in der Küche.



Ökologisches Denken wird immer wichtiger und wird bei V-ZUG grossgeschrieben. Dank wegweisenden Isolationskonzepten, effizienten Kompressorsystemen und modernster Elektronik zeichnen sich Kühlschränke von V-ZUG durch sehr tiefe Energieverbrauchswerte aus: Sie gehören zu den besten Energieeffizienzklassen, schonen Ressourcen und senken dabei auch die Betriebskosten.



Einsparpotenzial durch tiefe Betriebskosten

Die Ökobilanz nach Umweltbelastungspunkten zeigt, dass der Betrieb eines Kühl- oder Gefriergeräts 80–90 % der Umweltbelastung ausmacht. Deshalb ist es uns ein Anliegen, stromsparende Modelle herzustellen und damit zur Entlastung der Umwelt beizutragen. Die neuen Kühlschränke der Energieeffizienzklassen A++ und A+++ brauchen gegenüber solchen mit dem Label A bis zu 60 % weniger Energie. Ausserdem kann bei einer Nutzungsdauer von 15 Jahren durch die tiefen Betriebskosten deutlich gespart werden. Förderbeiträge von lokalen Energieversorgern für besonders sparsame Kühl- und Gefriergeräte schaffen einen weiteren Anreiz.



Entwicklungs- und Produktionsstandort Arbon

Am Werkplatz Arbon entwickeln und fertigen wir auf einer Fläche von rund 22 000 m² modernste Kühlschränke für das In- und Ausland. Bereits seit mehr als 60 Jahren werden am Standort Kühlgeräte hergestellt. Diese Erfahrungswerte fliessen in Neuentwicklungen ein und garantieren innovative Produktlösungen und höchste Qualität. Der überwiegende Anteil unseres Kühlschrankportfolios stammt aus Schweizer Fertigung.

Noch besser gelagert in Mehrzonengeräten





Bereits beim Kauf von Frischprodukten auf Qualität achten

Wer schon beim Einkaufen von frischen Nahrungsmitteln sorgfältig auswählt, legt idealerweise auch Wert auf die richtige Lagerung. Die Lagerdauer ist von verschiedenen Faktoren abhängig. Im Wesentlichen sollte auf folgende Punkte ein besonderes Augenmerk gelegt werden:

- Ausgangsfrische
- Art der Verpackung
- Lagertemperatur
- Lagerfeuchte

Mehrzonengeräte schaffen Abhilfe

Mehrzonengeräte verfügen neben der klassischen Kühlzone und dem Gefrierfach über ein zusätzliches Kaltlagerfach und/oder Kellerfach. Mit den zusätzlichen Temperaturzonen können Lebensmittel noch fachgerechter gelagert werden und bleiben länger frisch.



In den Kaltlagerfächern bleiben Lebensmittel bis zu dreimal länger frisch

Bei Temperaturen um 0 °C und der idealen Luftfeuchtigkeit behält das Kühlgut seine gesunden Nährstoffe und Vitamine, das delikate Aroma und das appetitliche Aussehen bis zu dreimal so lange wie in der klassischen Kühlzone. Neben der längeren Haltbarkeit bedeutet das für Sie mehr Genuss und mehr Qualität. Dies wirkt sich in mehreren Punkten positiv auf das Haushaltsbudget aus. Auf den täglichen Einkauf von Frischprodukten kann getrost auch mal verzichtet werden.



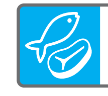
Das Kellerfach: Ideal für Kälteempfindliches und Getränke

Das Kellerfach eignet sich mit der milden Temperatur von 8 bis 12 °C bestens für die Lagerung von kälteempfindlichen Lebensmitteln wie Kartoffeln oder exotischen Früchten. Getränke werden auf angenehme Trinktemperatur gekühlt. Besonders praktisch ist der auf Schienen geführte Flaschenauszug. Er enthält einen herausnehmbaren Getränkekorb, der Platz für sechs Flaschen bietet.



FreshControl-Zone

Die FreshControl-Zone basiert auf professioneller Kühltechnik mit genauer Temperaturkontrolle bei ca. 0,5 °C und erfüllt höchste Ansprüche. Die Luftfeuchtigkeit lässt sich in den Schubladen nach Bedarf regulieren. So bleiben Fleisch, Fisch, Geflügel und Wurstwaren bei geringer und Gemüse Salat, Kräuter und Obst bei hoher Luftfeuchtigkeit bedeutend länger frisch.



FreshBox

Die FreshBox schafft mit Temperaturen um den Gefrierpunkt und geringer Luftfeuchtigkeit optimale Bedingungen für die Lagerung von Fleisch, Fisch, Geflügel und Wurstwaren.

Bedienkomfort für höchste Ansprüche

Komfort und Präzision dank raffinierter Elektronik

Die neue Elektronik bietet eine einfache Bedienung, Komfort und beste Übersicht über die eingestellte Temperatur und die aktivierten Funktionen.



Getrennte Temperaturregelung

Die Temperaturen im Kühl- und Gefrierteil können durch die getrennt regelbaren Kältekreisläufe unabhängig voneinander eingestellt werden. Da kein Luftaustausch zwischen Kühl- und Gefrierteil stattfindet, wird eine Geruchsübertragung oder Austrocknung verhindert.



Gradgenaue Temperatureinstellung und digitale Anzeige

Die Temperatur lässt sich gradgenau elektronisch regeln und wird digital angezeigt.

TouchControl-Bedienung

Die gewünschte Funktion kann durch sanftes Berühren der Sensortasten angewählt werden und bietet höchsten Bedienkomfort.



Zusatzfunktionen lassen sich nach Bedarf aktivieren und deaktivieren.

- **Funktion Schnellkühlen/Schnellgefrieren**
  Frisch eingelagerte Lebensmittel lassen sich im Kühl- bzw. Gefrierteil schnell und schonend herunterkühlen.

- **Ferienfunktion**
  Bei Geräten mit getrennter Temperaturregelung kann mit der Ferienfunktion der Kühlteil deaktiviert werden. Dies empfiehlt sich bei längerer Abwesenheit und spart nochmals Energie. Der Gefrierteil bleibt unabhängig davon in Betrieb.

- **Sabbat-Modus**
  Vermeintlicher Tiefschlaf des Kühlschranks, die LED-Beleuchtung und Anzeigefelder werden für 28 Stunden deaktiviert.



Smart-Tablar-System: Die clevere Fixierung braucht keine Auflagen

Mit dem Smart-Tablar-System sind die Höhenverstellung der Tablare sowie das Herausnehmen und Einsetzen zur Reinigung bequem und schnell möglich. Die Tablare werden einfach mittels Riegeln in die Seitenwände eingeklickt. Das System sorgt für sicheren Halt und erlaubt zudem die volle Nutzung der Tablarbreite.



Auch Grosses findet spielend Platz

Die bruchsicheren Glastablare sind vielfältig höhenverstellbar, sodass sich in Ihrem Kühlschrank auch grössere Dinge unterbringen lassen. Mit den Kurztablaren oder den teilbaren Tablaren lässt sich Raum für besonders hohe Behälter schaffen.



SoftClose – Sanftes und sicheres Schliessen der Tür

Die neue Türschliessdämpfung sorgt für noch mehr Komfort. Denn egal wie schwungvoll Sie die Tür schliessen, die Bewegung wird abgebremst und die Tür sanft und leise zugezogen. Vollintegrierte Modelle sind mit dieser Funktion ausgerüstet.

Perfekte Ausleuchtung und exklusive Auflage mit Steamer-Zubehör

Beste Lichtverteilung in allen Temperaturzonen dank LED-Leuchten
Das moderne Ausleuchtungskonzept mit hochwertigen LED-Leuchten verteilt das Licht im Kühlschrank auch bei voller Beladung optimal. Dies gilt nicht nur für den Hauptkühlraum, sondern auch für die FreshControl-Zonen, das Kellerfach und den separaten Gefrierteil.







Legende Gastronorm-Masse GN
½ GN: 325 × 265 mm (Breite × Tiefe)

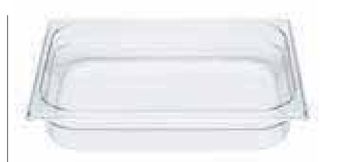
Rüsten – Kühlen – Zubereiten
Wie wichtig eine gute Organisation beim Kochen ist, stellt man insbesondere bei aufwendigeren Rezepten mit langer Vorbereitungszeit fest. Mit der neuen, exklusiven Auflage und dem Steamer-Zubehör kann der Kühlschrank zum Kühlstellen von bereits gerüsteten Lebensmitteln genutzt werden, bis der nächste Schritt der Zubereitung (zum Beispiel Backen, Steamen) folgt. Die Vorteile des Kühlschranks werden genutzt, unnötige Hektik bleibt aus. Auch im tagtäglichen Einsatz bietet das Zubehör als Auszug einen zusätzlichen Nutzen.

Die neue Auflage und das Steamer-Zubehör passen zu folgenden Kühlschränken:
- Prestige P eco (Modell 51052)
- Prestige eco (Modell 51045)

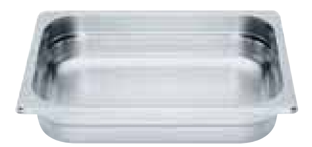


Glastablar mit Auflage
Für Gastronorm-Behälter:

Kantenschutz, weisser Kunststoff	**76.–**/70.37
Kantenschutz, gebürsteter Edelstahl	**82.–**/75.93

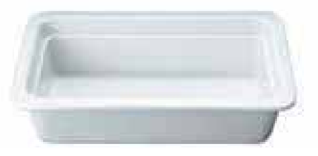


Behälter, Kunststoff, ungelocht, ½ GN
Höhe: 65 mm **32.–**/29.63



Garbehälter, Edelstahl, ungelocht, ½ GN

Höhe: 40 mm	**53.–**/49.07
Höhe: 65 mm	**64.–**/59.26



Porzellanform weiss, ½ GN
Höhe: 65 mm **82.–**/75.93

Praktisches Wissen und ein Plus an Hygiene

Beladungshilfe – Richtig lagern im Mehrzonengerät

Durch die richtige Lagerung der Lebensmittel im Kühlschrank bleiben die Inhaltsstoffe und die Qualität der Lebensmittel deutlich länger und besser erhalten.

DynamicAirflow – Kaltluft zirkuliert

Die dynamische Umluftkühlung sorgt für eine gleichmässige Zirkulation und Verteilung der Kaltluft sowie für stabile Temperaturen auf den einzelnen Ebenen. Neben der höheren Flexibilität bei der Platzierung der Lebensmittel im Kühlschrank profitieren Sie von kürzeren Abkühlzeiten.



HygienePlus –Neues Hygienezeitalter

Dank neuartigen Kunststoff, profitieren Sie von einer verbesserten Hygiene im Kühlschrank. Ein Wachstum oder die Verbreitung von schädlichen Mikroorganismen auf der Oberfläche der Innenwände und der Kühlschranktür wird stark vermindert. Damit wird auch der Entstehung von unangenehmen Gerüchen vorgebeugt.

Zone	Lebensmittel
Gefrierfach -18 bis -24 °C	Glace, Fleisch, (Halb-)Fertigprodukte, geeignetes Gemüse, Früchte, Brot
Klassische Kühlzone ca. 4 bis 8 °C	Milde Temperaturen oben Käse (verzehrbereit), Konfitüre, Kuchen
	Ausgeglichene Temperaturen Mitte Milch und Milchprodukte, vorbereitete oder fertig zubereitete Speisen
	Kalte Temperaturen unten Wurstwaren, Fleisch, Geflügel, Fisch, Schalen-/Krustentiere, Käse (lagern), Auftauen von Gefrorenem
	Gemüseschublade, milde Temperaturen Gemüse, Blattsalate, Beeren, Obst, Melonen
Kaltlagerfach > 0 bis 3 °C	Zone feucht Blattsalate, Kräuter, Gemüse, Beeren, Obst Zone trocken Wurstwaren, Fleisch, Geflügel, Fisch, Schalen-/Krustentiere
Kellerfach ca. 8 bis 12 °C	Getränke, kälteempfindliche Lebensmittel wie Kartoffeln, Tomaten, Gurken, Peperoni, Auberginen, Melonen, Kürbisse, Bohnen und Südfrüchte wie Zitronen, Orangen usw.



Zone	Lebensmittel
Tür-Etageren ca. 6 bis 10 °C	Milde Temperaturen Eier, Butter, Käse (verzehrbereit), Saucen, kälteempfindliche Zitrusfrüchte
	Ausgeglichene Temperaturen Milch, Fruchtsäfte, Konfitüre, Tuben, Dosen, Ketchup
	Getränke

› V-ZUG bietet Ihnen noch mehr – alles auf **vzug.ch**

- Auch in Sachen Nutzinhalt nimmt V-ZUG einen Spitzenplatz ein.
- Das flexible Innenraumkonzept sorgt für individuelle Gestaltungsfreiheit.
- Förderung des Produktionsstandorts Schweiz – viele Kühlschränke von V-ZUG werden in der Schweiz entwickelt und gefertigt.

Produktevergleich Kühlschränke

		Cooltronic	Noblesse	Prestige P eco	Prestige eco	Prestige	Magnum eco	Magnum	Classic	Futura	Royal	De Luxe	Optima 3	Optima 2	Perfect eco	Perfect	Perfect V	Ideal	Komfort	Winecooler SL
Prospektseite		139	139	139	140	140	140	141	141	142	142	142	143	143	144	144	144	145	145	147
Ausführungen																				
Einbauhöhe	cm	177,8	177,8	177,8	177,8	177,8	177,8	177,8	165,1	152,4	152,4	152,4	152,4	152,4	127,0	127,0	127,0	88,9	76,2	88,9
1-türig							✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2-türig		✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓										
Vollintegrierbar		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		
Dekorierbar						Nero / Weiss			Weiss	Nero / Weiss		Nero / Weiss			Nero / Weiss	Nero / Weiss		Nero / Weiss	Nero / Weiss	
Spiegelglas																				✓
Nutzinhalt total	l	262	312	276	276	303	296	296	291	252	256	281	255	260	224	224	224	154	125	149
Gefrierteil	l	48	68	73	73	71	32	32	77	71	24	24	20	20	23	23	23	16	16	
Energieeffizienzklasse		A++	A++	A+++	A+++	A++	A+++	A++	A++	A++	A++	A++	A++	A++	A+++	A++	A++	A++	A++	A
Exklusivitäten von V-ZUG																				
FreshControl-Zone		✓									✓									
FreshBox													✓							
Kellerfach			✓								✓	✓								
Weinklimazone																				✓
Anwendungen																				
LED-Leuchten		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓
Teilbare Tablare oder Kurztablare		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓			
Flaschenauszug			✓								✓	✓								
Bedienung und Anzeige																				
Getrennte Temperaturregelung		✓	✓	✓	✓	✓														
Digitalanzeige		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
TouchControl		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Schnellkühlen und/oder Schnellgefrieren		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Ferienfunktion		✓	✓	✓	✓	✓														
Sabbat-Modus				✓	✓		✓	✓					✓	✓	✓	✓	✓			
SoftClose		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓						✓
HygienePlus		✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓						✓	✓	✓



Cooltronic (KC)

Vollintegrierbar	**3990.–**/ 3694.44
vRG	**30.–**/ 27.78

Geräteinformation

- Gerätemasse:
  1776 × 548 × 545 mm (H × B × T)





- 0,24 kWh pro 100 Liter Nutzinhalt in 24 h
- Nutzinhalt total: 262 Liter
- Kühlteil: 214 Liter, davon
  FreshControl-Zone: 39 Liter
- Gefrierteil: 48 Liter

Ausstattung Kühlteil

- 4 Smart-Glastablare, davon
  2 höhenverstellbar und 1 Kurztablar
- 1 grosse Obst- und Gemüseschale
- 4 grossvolumige Tür-Etageren
- 2 Eierablagen für 12 Eier

Ausstattung Gefrierteil

- 2 Schubladen
- 1 Eiswürfelschale

Zubehör

- Beerenschale **35.–**/ 32.41



Noblesse (KN)

Vollintegrierbar	**3920.–**/ 3629.63
vRG	**30.–**/ 27.78

Geräteinformation



- Gerätemasse:
  1776 × 548 × 545 mm (H × B × T)









- 0,19 kWh pro 100 Liter Nutzinhalt in 24 h
- Nutzinhalt total: 312 Liter
- Kühlteil: 244 Liter
- Gefrierteil: 68 Liter

Ausstattung Kühlteil

- 5 Smart-Glastablare, davon
  2 höhenverstellbar und 1 Kurztablar
- 1 grosse Gemüseschale
- 4 grossvolumige Tür-Etageren
- 2 Eierablagen für 12 Eier

Ausstattung Gefrierteil

- 2 Gitterroste
- 1 Eiswürfelschale
- 2 Tür-Innenfächer



Prestige P eco (KPRP eco)

Vollintegrierbar	**3690.–**/ 3416.67
vRG	**30.–**/ 27.78

Geräteinformation

- Gerätemasse:
  1776 × 548 × 545 mm (H × B × T)








- 0,15 kWh pro 100 Liter Nutzinhalt in 24 h
- Nutzinhalt total: 276 Liter
- Kühlteil: 203 Liter
- Gefrierteil: 73 Liter

Ausstattung Kühlteil

- 5 Smart-Glastablare, davon
  3 höhenverstellbar und 1 Kurztablar
- 1 grosse Gemüseschale
- 5 grossvolumige Tür-Etageren
- 2 Eierablagen für 12 Eier

Ausstattung Gefrierteil

- 3 Schubladen
- 1 Eiswürfelschale

Zubehör

- Beerenschale **35.–**/ 32.41
- Auflage und Steamer-Zubehör siehe Seite 136



Prestige eco (KPR eco)

Vollintegrierbar	**3490.–**/ 3231.48
vRG	**30.–**/ 27.78

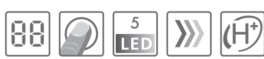
Geräteinformation



- Gerätemasse:
  1776 × 548 × 545 mm (H × B × T)








- 0,15 kWh pro 100 Liter Nutzinhalt in 24 h
- Nutzinhalt total: 276 Liter
- Kühlteil: 203 Liter
- Gefrierteil: 73 Liter

Ausstattung Kühlteil

- 5 Smart-Glastablare, davon
  3 höhenverstellbar und 1 Kurztablar
- 1 grosse Gemüseschale
- 5 grossvolumige Tür-Etageren
- 2 Eierablagen für 12 Eier

Ausstattung Gefrierteil

- 3 Schubladen
- 1 Eiswürfelschale

Zubehör

- Beerenschale **35.–**/ 32.41
- Auflage und Steamer-Zubehör siehe Seite 136



Prestige (KPR)

Vollintegrierbar	**3290.–**/ 3046.30
Dekorierbar	**3330.–**/ 3083.33
vRG	**30.–**/ 27.78

Geräteinformation



- Gerätemasse:
  1776 × 548 × 545 mm (H × B × T)






*



- 0,21 kWh pro 100 Liter Nutzinhalt in 24 h
- Nutzinhalt total: 303 Liter
- Kühlteil: 232 Liter
- Gefrierteil: 71 Liter

Ausstattung Kühlteil

- 5 Smart-Glastablare, davon
  3 höhenverstellbar und 1 Kurztablar
- 1 grosse Gemüseschale
- 5 grossvolumige Tür-Etageren
- 2 Eierablagen für 12 Eier

Ausstattung Gefrierteil

- 3 Schubladen
- 1 Eiswürfelschale

Zubehör

- Beerenschale **35.–**/ 32.41



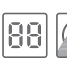
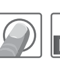
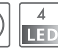
Magnum eco (KM eco)

Vollintegrierbar	**3590.–**/ 3324.07
vRG	**30.–**/ 27.78

Geräteinformation



- Gerätemasse:
  1776 × 548 × 545 mm (H × B × T)


- 0,14 kWh pro 100 Liter Nutzinhalt in 24 h
- Nutzinhalt total: 296 Liter
- Kühlteil: 264 Liter
- Gefrierteil: 32 Liter

Ausstattung Kühlteil

- DynamicAirflow
- 5 Glastablare, davon
  3 höhenverstellbar und 1 teilbar
- 2 grosse Gemüseschalen
- 5 grossvolumige Tür-Etageren
- 1 verschiebbarer Trenner
- 2 Eierablagen für 12 Eier

Ausstattung Gefrierteil

- 1 Auflagegitter
- 1 Eiswürfelschale

Zubehör

- Flaschenrack **85.–**/ 78.70

* Nur Version vollintegriert.





Magnum (KM)

Vollintegrierbar	**3240.–**/ 3000.–
vRG	**30.–**/ 27.78

Geräteinformation



- Gerätemasse:
  1776 × 548 × 545 mm (H × B × T)





- 0,21 kWh pro 100 Liter Nutzinhalt in 24 h
- Nutzinhalt total: 296 Liter
- Kühlteil: 264 Liter
- Gefrierteil: 32 Liter

Ausstattung Kühlteil
- DynamicAirflow
- 5 Glastablare, davon
  3 höhenverstellbar und 1 teilbar
- 2 grosse Gemüseschalen
- 5 grossvolumige Tür-Etageren
- 1 verschiebbarer Trenner
- 2 Eierablagen für 12 Eier

Ausstattung Gefrierteil
- 1 Auflagegitter
- 1 Eiswürfelschale

Zubehör

– Flaschenrack	**85.–**/ 78.70



Classic (KCL)

Vollintegrierbar	**3190.–**/ 2953.70
Dekorierbar	**3230.–**/ 2990.74
vRG	**30.–**/ 27.78

Geräteinformation



- Gerätemasse:
  1649 × 548 × 570 mm (H × B × T)



 *






- 0,21 kWh pro 100 Liter Nutzinhalt in 24 h
- Nutzinhalt total: 291 Liter
- Kühlteil: 215 Liter
- Gefrierteil: 76 Liter

Ausstattung Kühlteil
- 5 Smart-Glastablare, davon
  3 höhenverstellbar und 1 Kurztablar
- 1 grosse Gemüseschale
- 5 grossvolumige Tür-Etageren
- 2 Eierablagen für 12 Eier

Ausstattung Gefrierteil
- 3 Schubladen
- 1 Eiswürfelschale

Zubehör

– Beerenschale	**35.–**/ 32.41
– Lüftungsgitter Nero / Weiss	**112.–**/ 103.70

* Nur Version vollintegriert.



Futura (KF)



Vollintegrierbar	**3140.–**/ 2907.41
Dekorierbar	**3180.–**/ 2944.44
vRG	**30.–**/ 27.78

Geräteinformation



- Gerätemasse:
  1522 × 548 × 545 mm (H × B × T)





- 0,23 kWh pro 100 Liter Nutzinhalt in 24 h
- Nutzinhalt total: 252 Liter
- Kühlteil: 181 Liter
- Gefrierteil: 71 Liter

Ausstattung Kühlteil

- 4 Smart-Glastablare, davon
  2 höhenverstellbar und 1 Kurztablar
- 1 grosse Gemüseschale
- 4 grossvolumige Tür-Etageren
- 2 Eierablagen für 12 Eier

Ausstattung Gefrierteil

- 3 Schubladen
- 1 Eiswürfelschale

Zubehör

– Beerenschale	**35.–**/ 32.41
– Lüftungsgitter Nero / Weiss	**112.–**/ 103.70

* Nur Version vollintegriert.



Royal (KR)

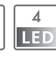
Vollintegrierbar	**3350.–**/ 3101.85
vRG	**30.–**/ 27.78

Geräteinformation



- Gerätemasse:
  1522 × 548 × 545 mm (H × B × T)















- 0,23 kWh pro 100 Liter Nutzinhalt in 24 h
- Nutzinhalt total: 256 Liter
- Kühlteil: 232 Liter, davon
  FreshControl-Zone: 24 Liter
- Gefrierteil: 24 Liter

Ausstattung Kühlteil

- 2 Smart-Glastablare höhenverstellbar
- 5 grossvolumige Tür-Etageren
- 2 Eierablagen für 12 Eier

Ausstattung Gefrierteil

- 1 Auflagegitter
- 1 Eiswürfelschale

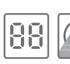
De Luxe (KL)

Vollintegrierbar	**3040.–**/ 2814.81
Dekorierbar	**3080.–**/ 2851.85
vRG	**30.–**/ 27.78

Geräteinformation



- Gerätemasse:
  1522 × 548 × 545 mm (H × B × T)













- 0,20 kWh pro 100 Liter Nutzinhalt in 24 h
- Nutzinhalt total: 281 Liter
- Kühlteil: 257 Liter
- Gefrierteil: 24 Liter

Ausstattung Kühlteil

- 5 Smart-Glastablare, davon
  2 höhenverstellbar und 1 Kurztablar
- 1 grosse Gemüseschale
- 5 grossvolumige Tür-Etageren
- 2 Eierablagen für 12 Eier

Ausstattung Gefrierteil

- 1 Auflagegitter
- 1 Eiswürfelschale

Zubehör

– Lüftungsgitter Nero / Weiss	**112.–**/ 103.70

* Nur Version vollintegriert.



Optima 3 (KO3)

Vollintegrierbar	**3460.–**/ 3203.70
vRG	**30.–**/ 27.78

Geräteinformation



- Gerätemasse:
  1522 × 548 × 545 mm (H × B × T)







- 0,22 kWh pro 100 Liter Nutzinhalt in 24 h
- Nutzinhalt total: 255 Liter
- Kühlteil: 235 Liter, davon FreshBox: 18 Liter
- Gefrierteil: 20 Liter

Ausstattung Kühlteil

- 3 höhenverstellbare Glastablare, davon 1 teilbar
- 1 schräges höhenverstellbares Flaschenrack
- 2 grosse Gemüseschalen
- 5 grossvolumige Tür-Etageren
- 1 verschiebbarer Trenner
- 2 Eierablagen für 12 Eier

Ausstattung Gefrierteil

- 1 Auflagegitter
- 1 Eiswürfelschale



Optima 2 (KO2)

Vollintegrierbar	**2990.–**/ 2768.52
vRG	**30.–**/ 27.78

Geräteinformation



- Gerätemasse:
  1522 × 548 × 545 mm (H × B × T)






- 0,21 kWh pro 100 Liter Nutzinhalt in 24 h
- Nutzinhalt total: 260 Liter
- Kühlteil: 240 Liter
- Gefrierteil: 20 Liter

Ausstattung Kühlteil

- 6 Glastablare, davon 5 höhenverstellbar und 1 teilbar
- 2 grosse Gemüseschalen
- 5 grossvolumige Tür-Etageren
- 1 verschiebbarer Trenner
- 2 Eierablagen für 12 Eier

Ausstattung Gefrierteil

- 1 Auflagegitter
- 1 Eiswürfelschale

Zubehör

– Flaschenrack	**85.–**/ 78.70



Perfect eco (KP eco)



Vollintegrierbar	**2590.–**/	2398.15
Dekorierbar	**2630.–**/	2435.19
vRG	**30.–**/	27.78

Geräteinformation




- Gerätemasse:
  1268 × 547 × 572 mm (H × B × T)






- 0,16 kWh pro 100 Liter Nutzinhalt in 24 h
- Nutzinhalt total: 224 Liter
- Kühlteil: 201 Liter
- Gefrierteil: 23 Liter

Ausstattung Kühlteil

- 5 Glastablare, davon
  4 höhenverstellbar und 1 teilbar
- 2 geräumige Gemüseschalen
- 5 grossvolumige Tür-Etageren
- 1 verschiebbarer Trenner
- 2 Eierablagen für 12 Eier

Ausstattung Gefrierteil

- 1 Auflagegitter
- 1 Eiswürfelschale

Zubehör

– Lüftungsgitter Nero / Weiss	**112.–**/	103.70
– Flaschenrack	**85.–**/	78.70



Perfect (KP)

Vollintegrierbar	**2290.–**/	2120.37
Dekorierbar	**2330.–**/	2157.41
vRG	**30.–**/	27.78

Geräteinformation



- Gerätemasse:
  1268 × 547 × 572 mm (H × B × T)






- 0,23 kWh pro 100 Liter Nutzinhalt in 24 h
- Nutzinhalt total: 224 Liter
- Kühlteil: 201 Liter
- Gefrierteil: 23 Liter

Ausstattung Kühlteil

- 5 Glastablare, davon
  4 höhenverstellbar und 1 teilbar
- 2 geräumige Gemüseschalen
- 5 grossvolumige Tür-Etageren
- 1 verschiebbarer Trenner
- 2 Eierablagen für 12 Eier

Ausstattung Gefrierteil

- 1 Auflagegitter
- 1 Eiswürfelschale

Zubehör

– Lüftungsgitter Nero / Weiss	**112.–**/	103.70
– Flaschenrack	**85.–**/	78.70



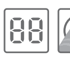
Perfect V* (KPV)

Ohne Dekorrahmen, nicht dekorierbar	**2490.–**/	2305.56
vRG	**30.–**/	27.78

Geräteinformation



- Gerätemasse:
  1268 × 547 × 572 mm (H × B × T)




- 0,23 kWh pro 100 Liter Nutzinhalt in 24 h
- Nutzinhalt total: 224 Liter
- Kühlteil: 201 Liter
- Gefrierteil: 23 Liter

Ausstattung Kühlteil

- 5 Glastablare, davon
  4 höhenverstellbar und 1 teilbar
- 2 geräumige Gemüseschalen
- 5 grossvolumige Tür-Etageren
- 2 Eierablagen für 12 Eier
- 1 Ventilator für Rundumbelüftung

Ausstattung Gefrierteil

- 1 Auflagegitter
- 1 Eiswürfelschale

* Mit Rundumbelüftung,
inklusive Lüftungsgitter.
Ideal für den Ersatzmarkt!



Ideal (KI)

Vollintegrierbar	**1890.–**/ 1750.–
Dekorierbar	**1930.–**/ 1787.04
vRG	**30.–**/ 27.78

Geräteinformation




- Gerätemasse:
  887 × 548 × 575 mm (H × B × T)




- 0,28 kWh pro 100 Liter Nutzinhalt in 24 h
- Nutzinhalt total: 154 Liter
- Kühlteil: 138 Liter
- Gefrierteil: 16 Liter

Ausstattung Kühlteil

- 3 Smart-Glastablare, davon
  2 höhenverstellbar
- 1 geräumige Gemüseschale
- 4 grossvolumige Tür-Etageren
- 2 Eierablagen für 12 Eier

Ausstattung Gefrierteil

- 1 Eiswürfelschale

Zubehör

- Lüftungsgitter
  Nero / Weiss **112.–**/ 103.70



Komfort (KK)

Dekorierbar	**1720.–**/ 1592.59
vRG	**30.–**/ 27.78

Geräteinformation



- Gerätemasse:
  760 × 548 × 575 mm (H × B × T)






- 0,32 kWh pro 100 Liter Nutzinhalt in 24 h
- Nutzinhalt total: 125 Liter
- Kühlteil: 109 Liter
- Gefrierteil: 16 Liter

Ausstattung Kühlteil

- 2 Smart-Glastablare, davon
  1 höhenverstellbar
- 1 geräumige Gemüseschale
- 3 grossvolumige Tür-Etageren
- 1 Eierablage für 6 Eier

Ausstattung Gefrierteil

- 1 Eiswürfelschale



SIBIR Oldtimer OT 272

Freistehend

In 11 trendigen Farben, z. B.:



Lifestyle-Kühlschränke mit Retrocharme

Die neue Oldtimer-Kollektion ist da!
Die Hightech-Klassiker mit Retrocharme sind jetzt in noch mehr Farben erhältlich und entsprechen alle der Energieeffizienzklasse A++.

Die Türgriffe und die bombierten Gerätefronten im einzigartigen Retrodesign lassen den Stil der 50er-Jahre in Verbindung mit modernster Technologie wieder neu aufleben. Perfekt für Individualisten, perfekt für das Besondere, perfekt für jeden Lebensstil.



Exklusivbezug über die **SIBIR-**Group AG, eine Tochtergesellschaft der V-ZUG AG:

Tel. 044 755 73 00
Fax 044 755 73 01
info@sibirgroup.ch
sibirgroup.ch



Ein echter Weinfreund

Im Winecooler SL von V-ZUG, dem ersten Einbauweinkühler mit zwei höhenverstellbaren Klimazonen, bleiben Ihre Weine Ihren Gästen nicht verborgen.

Die richtige Temperatur macht den Unterschied

Wie viel Genuss ein Wein bereitet, hängt in erster Linie von seiner Qualität ab. Jedoch nicht nur: Auch die Wahl des Glases und vor allem die richtige Ausschanktemperatur spielen eine entscheidende Rolle.

Champagner, Sekt und Schaumweine	5–7 °C
Trockene Weissweine	8–10 °C
Liebliche Rosé- und Weissweine	10–13 °C
Leichte Rotweine	14–16 °C
Kräftige Rotweine	17–18 °C

Perfektes Klima für den Wein

Dank automatischer Luftfeuchtigkeitsregulierung findet der Wein ideale Lagerbedingungen. Zudem wird ein Austrocknen des Korkens verhindert.

Maximale Flexibilität mit zwei Klimazonen

Die beiden höhenverstellbaren Klimazonen für Weiss- und Rotwein lassen sich unabhängig voneinander aufs Grad genau auf die ideale Temperatur einstellen. Das Spektrum umfasst 5 bis 18 °C.

Edler Wein in edler Umgebung – Dank 100 %iger Integration

Der Winecooler SL erstrahlt in der harmonischen, exklusiven Designstruktur des neuen FutureLine-Designs von V-ZUG. Dank der Spiegelglasfront lässt er sich perfekt und dezent in die Küche integrieren. Die hochwertige und strahlenundurchlässige Glastür schützt den Wein zudem vor unerwünschten UV-Strahlen aus dem Sonnenlicht.

LED-Lichtquellen sorgen für eine optimale Lichtverteilung

Der Innenraum wird mit vier modernen und seitlich vollintegrierten LED-Lichtquellen gleichmässig hell ausgeleuchtet. Das Kaltlicht lässt das Kühlklima unverändert und kann bei Bedarf auch bei geschlossener Tür fix eingeschaltet werden. So bleiben Ihre edlen Weine immer im Blickfeld Ihrer Gäste.



SoftClose – Sanftes und sicheres Schliessen der Tür

Die neue Türschliessdämpfung sorgt für noch mehr Komfort. Denn egal wie schwungvoll Sie die Tür schliessen, die Bewegung wird abgebremst und die Tür sanft und leise zugezogen.

Ruhige Lagerung

Speziell entwickelte Kompressoren, welche schwimmend verbaut sind, stellen eine erschütterungsfreie und ruhige Lagerung des Weines sicher.



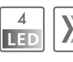
Winecooler SL (KW SL)

Spiegelglas	**3990.–** / 3694.44
vRG	**30.–** / 27.78

Frontdesign



- Designgriff Nero
- Gerätemasse: 883 × 547 × 566 mm (H × B × T)




Geräteinformation

- Energieverbrauch bei 12 °C Innentemperatur: 0,27 kWh / 24 h
- Nutzinhalt: 149 Liter

Ausstattung

- Einstellbereich pro Zone 5 bis 18 °C
- 2 Digitalanzeigen für die voneinander unabhängigen Zonen
- Zwischenboden für Weiss- / Rotwein höhenverstellbar
- Supercool-Funktion für die schnelle Kühlung in der Weissweinzone
- Auflagegitter verchromt mit Designprofil von V-ZUG
- Schaltung für permanente Innenbeleuchtung
- Fassungsvermögen: mind. 36 Flaschen à 0,75 Liter

Optionen

ChromeClass – Designgriff	**92.–** / 85.19
ChromeClass – Stangengriff	**112.–** / 103.70


FOODCENTER

Viel Platz für den ganz grossen Komfort

Unser FoodCenter bietet ein Höchstmass an Platz, Komfort, Funktionalität und natürlich auch Energieeffizienz. Ein wahres Highlight für Ihre Küche.



Einfache Bedienung dank TouchControl

Am Gerät selbst haben Sie die volle Kontrolle: Erleben Sie Zwei-Zonen-Temperatur und Schnellkühlen oder -gefrieren auf Knopfdruck.

Erfrischend anders – Der Eiswürfel- und Wasserspender

Ob frisch gekühltes Trinkwasser oder einen Fruchtsaft mit Eiswürfeln oder Eissplittern – gönnen Sie sich etwas Erfrischendes. Das mühsame Wasserschleppen entfällt. Alles, was für den Betrieb des Wasserspenders benötigt wird, ist ein direkter Anschluss an die Trinkwasserleitung.



Grosser und heller Innenraum

Bei der besonders hellen Innenraumbeleuchtung bleibt im Gerät trotz immensen Platzverhältnissen nichts verborgen.



Tiefstwerte beim Energieverbrauch

Das FoodCenter von V-ZUG brilliert in der Energieeffizienzklasse A++.



TouchClean-Veredelung auf den Fronten

Lästige sichtbare Fingerabdrücke auf den Edelstahl-Fronten gehören der Vergangenheit an. Mit der TouchClean-Veredelung werden Fingerabdrücke weitgehend verhindert und die Reinigung deutlich vereinfacht.

Volledelstahl – Türen und Gehäuse in Edelstahl

Das neue FoodCenter Polaris S ist mit massivem Edelstahl verkleidet, verfügt über eine schick glänzende Oberfläche und ist ein echter Blickfang, sowohl in der Küche wie auch im Wohnraum.

Raffinessen und Extras

Teleskopvollauszüge – Direkter Zugang bis in die letzte Ecke

Praktische Teleskopvollauszüge für alle Schubladen im Kühl- und Gefrierteil erleichtern die Einsicht sowie das Einlegen oder Entnehmen von Kühlgut. Nichts bleibt mehr unzugänglich.

Luftfeuchtigkeit regulierbar

Durch das Regulieren der Luftfeuchtigkeit lassen sich im Gemüsefach ideale Bedingungen für Gemüse und Obst schaffen, und ihre Haltbarkeit verlängert sich.





Flaschenrack – Wein- oder Getränkeflaschen horizontal lagern

Zum Lieferumfang gehört ein Flaschenrack, welches 4 Flaschen fasst und platzsparend untergebracht ist.

DynamicAirflow – Kaltluft zirkuliert

Die dynamische Umluftkühlung sorgt für eine gleichmässige Zirkulation und Verteilung der Kaltluft sowie stabile Temperaturen auf den einzelnen Ebenen. Neben der höheren Flexibilität bei der Platzierung der Lebensmittel im Kühlschrank profitieren Sie von kürzeren Abkühlzeiten.

Aktivkohlefilter absorbiert unangenehme Gerüche

Die Kaltluft wird durch einen wabenförmigen Aktivkohlefilter geleitet, welcher unangenehme Gerüche, zum Beispiel von Käse oder Fisch, absorbiert und neutralisiert.



NoFrost-Technologie – Nie mehr abtauen!

Das Umluftkältesystem NoFrost verhindert eine Reifbildung am Gefriergut und eine Vereisung des Gefrierraumes – das manuelle Abtauen entfällt.





Polaris S (FCPS)

Volledelstahl	**6290.–**/ 5824.07
vRG	**50.–**/ 46.30

Geräteinformation



- Gerätemasse:
  1760 × 910 × 761 mm (H × B × T)





- 0,17 kWh pro 100 Liter Nutzinhalt in 24 h
- Nutzinhalt total: 562 Liter
- Kühlteil: 385 Liter
- Gefrierteil: 177 Liter

Bauform

- Freistehend oder Einbau
- Flache Tür
- Eiswürfel- und Wasserdispenser

Zubehör

- Aqua-Stop **122.–**/ 112.96

Ausstattung Gefrierteil

- Helle Innenraumbeleuchtung
- 3 Glastablare, davon 2 höhenverstellbar
- 2 Gefriergutschalen
- 4 Tür-Etagen
- 2 Kälteakkus

Ausstattung Kühlteil

- Helle Innenraumbeleuchtung
- DynamicAirflow-System
- Aktivkohlefilter
- 4 Glastablare, davon 3 höhenverstellbar
- 1 Flaschenrack
- 1 Schublade mit Feuchtigkeitsregulierung
- 1 grossräumige Gemüseschublade
- 1 Snack-Fach
- 5 Tür-Etagen
- 2 Eierablagen für 12 Eier

› Weitere Informationen zum Sortiment finden Sie auf **vzug.ch**

Steamer / Elektrobacköfen und Elektroherde



Die nachstehende standardisierte Warendeklaration entspricht den vom FEA FACHVERBAND ELEKTROAPPARATE FÜR HAUSHALT UND GEWERBE SCHWEIZ in Zusammenarbeit mit

Firmen- oder Markenname		V-ZUG AG										
Bauform		Steamer				Backöfen						
Typ- bzw. Verkaufsbezeichnung		Combi-Steam SL CST SL	Steam S ST S	Combair-Steam S CS S	Combair-Steam N CS N	Microbraun SL BM SL DV	Microbraun SL BM SL	Combair SLP BC SLP DV	Combair SLP BC SLP	Combair SL BC SL DV	Combair SL BC SL	Combair SEP BC SEP DV
Abbildung auf Seite		29	29	30	30	39	39	39	39	40	40	40
Verbrauchsdaten												
Energieeffizienzklasse für Beheizungsart[1]		Heissluft	–	Heissluft	Heissluft	Heissluft	Heissluft	Heissluft	Heissluft	Heissluft	Heissluft	Heissluft
Energieverbrauch	A (niedrig) bis G (hoch)	A	–	A	A	A	A	A	A	A	A	A
Energieverbrauch/Gardauer konv.	kWh/min	–	–	0,80/43	0,80/43	1,10/51	0,97/47	1,07/51	0,98/50	1,00/51	0,95/49	1,42/57
Energieverbrauch/Gardauer UL/HL	kWh/min	0,45/35	–	0,69/38	0,69/38	0,86/43	0,76/43	0,81/44	0,69/44	0,79/44	0,69/44	0,92/52
Energieverbrauch/Dauer Vorheizen konv. (200 °C)	kWh/min	–	–	0,34/6,5[5]	0,34/6,5[5]	0,32/6,0[5]	0,32/6,0[5]	0,34/6,5[5]	0,34/6,5[5]	0,34/6,5[5]	0,34/6,5[5]	0,34/6,5[5]
Energieverbrauch/Dauer Vorheizen UL/HL (175 °C)	kWh/min	0,15/4,5	–	0,28/5,5[5]	0,28/5,5[5]	0,27/5,0[5]	0,27/5,0[5]	0,28/5,0[5]	0,28/5,0[5]	0,28/5,0[5]	0,28/5,0[5]	0,28/5,0[5]
Energieverbrauch pyrolytische Selbstreinigung	kWh							3,8	3,1			4,1
Gebrauchseigenschaften[2]												
Max. einstellbare Temperatur bei Ober-/Unterhitze/HL, UL	°C	–/230	–	230/230	230/230	280/250	280/250	300/280	300/280	280/250	280/250	300/280
Temperatur bei Dampfbetrieb	°C	30-100	40-100	30-100	30-100	–	–	–	–	–	–	–
Mikrowellen–Ausgangsleistung	W	–	–	–	–	600	600	–	–	–	–	–
Nutzbare Grillfläche	cm^2	–	–	1100	–	1300	1300	1300	1300	1300	1300	1300
Abmessungen[3]												
Höhe	cm	37,9	37,9	76*	76*	76*	76*	76*	76*	76*	76*	76*
Breite	cm	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8
Tiefe (ab Möbelfront)	cm	56,8	56,8	56,8	56,8	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9
Tiefe bei offener Tür (ab Möbelfront)	cm	29,8	29,8	43,9	43,9	43,9	43,9	43,9	43,9	43,9	43,9	43,9
Leergewicht[4]	**kg**	28	24	50	47	62	62	53	53	49	49	52
Ausstattung												
Backofen	klein/mittel/gross	klein	mittel	mittel	mittel	gross	gross	gross	gross	gross	gross	gross
Volumen	dm^3	34	36	56	56	65	65	68	68	68	68	68
Innenabmessungen Höhe	cm	25,5	25,6	31,6	31,6	35,2	35,2	35,2	35,2	35,2	35,2	35,2
Breite	cm	34,1	35,1	44,1	44,1	45,1	45,1	46,2	46,2	46,2	46,2	46,2
Tiefe	cm	38,6	39,7	39,5	39,5	40,7	40,7	41,6	41,6	41,6	41,6	41,6
Beleuchtung/Sichtfenster		●/●	–/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●
Beheizungsart	Ober- und Unterhitze	–	–	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Umluft	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
	Heissluft	●	–	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Mikrowelle	–	–	–	–	●	●	–	–	–	–	–
	Dampf	●	●	●	●	–	–	–	–	–	–	–
Katalytische Reinigungshilfe		–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Pyrolytische Selbstreinigung		–	–	–	–	–	–	●	●	–	–	●
Grillheizkörper vorhanden/nachrüstbar		–/–	–/–	●/–	–/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–
Grillmotor/Umluftgrillieren		–/–	–/–	–/–	–/–	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	–/●
Zeitschalter/Schaltuhr		●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●
Schublade/Wärmeschublade		–/–	–/–	●/○	●/–	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	●/○
Elektrischer Anschluss												
Max. Nennleistung Backofen	kW	3,5	2,3	3,7	3,7	5,2	5,1	3,5	3,4	3,4	3,4	3,5
Max. Gesamtanschlusswert	kW	3,5	2,3	3,7	3,7	5,2	5,1	3,5	3,4	3,4	3,4	3,5
Elektrischer Anschluss	V	400 2N~/ 230~	230~	400 2N~/ 230~	400 2N~/ 230~	400 2N~	400 2N~	400 2N~/ 230~	400 2N~/ 230~	400 2N~/ 230~	400 2N~/ 230~	400 2N~/ 230~
Absicherung	A	2×10/1×16	10	2×10/1×16	2×10/1×16	2×16	2×16	2×10/1×16	2×10/1×16	2×10/1×16	2×10/1×16	2×10/1×16
Sicherheit und Service												
Entspricht den schweizerischen Sicherheitsbestimmungen		Electrosuisse-geprüft										
Herkunftsland		CH										
Garantie		2 Jahre										
Service durch		V-ZUG AG										
Gebrauchsanweisung	d/f/i	●										
Aufstell- und Einbauinstruktion	d/f/i	●										
Name und Adresse des Anbieters		V-ZUG AG, Industriestrasse 66, 6301 Zug										

Erläuterungen

● Ja, vorhanden.
○ Gegen Mehrpreis.
– Nicht vorhanden.
[1] Der Stromverbrauch wird nach Norm EN 50304 gemessen.
[2] Die Daten werden nach IEC 60350 ermittelt.
[3] Beachten Sie bei Einbaugeräten die Massangaben auf der Installationsanleitung und im Prospekt.
[4] Beachten Sie bei Geräten für den Schrankeinbau, dass der Schrank für das Gerät tragfähig sein muss.
[5] Aufheizdauer und Energieverbrauch für Aufheizen mit Schnellaufheizung.

Hinweis: Stand der Tabellenangaben 01/2014.
Weiterentwicklungen vorbehalten.
Bei ausgestellten Geräten gibt das Energieetikett Auskunft über die aktuellen Daten.

* Auch als Kurzbackofen in der Höhe 59,8 cm erhältlich.

Konsumentenorganisationen herausgegebenen Richtlinien. Die Warendeklaration basiert auf den Normen der IEC INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION (Fachkommission TC 59).

	Backöfen								Kleinbacköfen		Einbauherde				
	Combair SEP BC SEP	Combair SE BC SE DV	Combair SE BC SE	Combair SG BC SG	Combair S BC S DV	Combair S BC S	Combair BC	De Luxe S BL S	Combair HSE BC HSE	Hotair HSE BH HSE	Combair SG EC SG	Combair S EC S	Combair EC	De Luxe S EL S	De Luxe EL
	40	41	41	41	42	42	42	43	44	44	47	47	48	48	49
	Heissluft	Heissluft	Heissluft	Heissluft	Ober-/Unterhitze	Ober-/Unterhitze	Ober-/Unterhitze	Ober-/Unterhitze	Heissluft	Heissluft	Heissluft	Ober-/Unterhitze	Ober-/Unterhitze	Ober-/Unterhitze	Ober-/Unterhitze
	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
	1,20/57	0,95/49	0,95/49	0,93/48	0,79/49	0,78/49	0,78/49	0,75/45	0,84/43	–	0,93/48	0,78/49	0,78/49	0,75/45	0,75/45
	0,79/51	0,80/45	0,79/45	0,79/47	0,84/49	0,84/49	0,84/49	–	0,71/47	0,69/44	0,79/47	0,84/49	0,84/49	–	–
	0,34/6,5[5]	0,34/6,5[5]	0,34/6,5[5]	0,33/6,0	0,27/7,5	0,27/7,5	0,27/7,5	0,23/6,5	0,29/6,0[5]	–	0,33/6,0	0,27/7,5	0,27/7,5	0,23/6,5	0,23/6,5
	0,28/5,0[5]	0,28/5,0[5]	0,28/5,0[5]	0,28/5,0	0,26/6,5	0,26/6,5	0,26/6,5	–	0,24/5,0[5]	0,16/4,5	0,28/5,0	0,26/6,5	0,26/6,5	–	–
	3,4														
	300/280	280/250	280/250	280/250	270/270	270/270	270/270	270/–	250/250	–/250	270/270	270/270	270/270	270/–	270/–
	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
	1300	1300	1300	1100	1100	1100	1100	1100	1300	1300	1100	1100	1100	1100	–
	76*	76*	76*	76*	76*	76*	76*	76*	37,9	37,9	76	76	76	76	76
	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8
	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9	56,8	56,8	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9
	43,9	45,9	43,9	43,9	43,9	43,9	43,9	43,9	29,8	29,8	43,9	43,9	43,9	43,9	43,9
	52	49	48	47	46	45	44	41	25	25	46	46	44	41	41
	gross	gross	gross	mittel	mittel	mittel	mittel	mittel	mittel	mittel	mittel	mittel	mittel	mittel	mittel
	68	68	68	55	52	52	52	56	39	39	52	52	52	56	56
	35,2	35,2	35,2	31,3	29,3	29,3	29,3	29,3	20,8	20,8	29,3	29,3	29,3	29,3	29,3
	46,2	46,2	46,2	44,2	44,2	44,2	44,2	44,2	46	46	44,2	44,2	44,2	44,2	44,2
	41,6	41,6	41,6	39,8	39,8	39,8	39,8	43,1	40,4	40,4	39,8	39,8	39,8	43,1	43,1
	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●
	●	●	●	●	●	●	●	●	●	–	●	●	●	●	●
	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
	●	●	●	●	●	●	●	–	●	●	●	●	●	–	–
	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
	–	–	–	○	○	○	○	○	–	–	○	○	○	○	–
	●	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	–/–
	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/–	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/–	–/–
	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	–/–	–/–	●/●	●/●	●/●	●/●	–/–	–/–	–/–
	●/○	●/○	●/○	●/○	●/○	●/○	●/–	●/–	–/–	–/–	●/○	●/○	●/–	●/–	●/–
	3,4	3,4	3,4	3,4	3,4	3,4	3,4	2,8	3,1	2,3	3,4	3,4	3,4	2,8	2,3
	3,4	3,4	3,4	3,4	3,4	3,4	3,4	2,8	3,1	2,3	10,0-11,7	10,0-11,7	6,9-11,3	6,3-10,7	5,8-9,8
	400 2N~/ 230~	400 2N~/ 230~	400 2N~/ 230~	400 2~	400 2~	400 2~	400 2~	400 2~	400 2N~/ 230~	230~	400 3~/2~	400 3~/2~	400 3~/2~	400 3~/2~	400 3~/2~
	2×10/1×16	2×10/1×16	2×10/1×16	2×10	2×10	2×10	2×10	2×10	2×10/1×16	10	3×16/2×20	3×16/2×20	3×10-16/ 2×16-20	3×10/2×10-20	3×10-16/ 2×10-20

REFRESH-BUTLER



Die nachstehende standardisierte Warendeklaration entspricht den vom FEA FACHVERBAND ELEKTROAPPARATE FÜR HAUSHALT UND GEWERBE SCHWEIZ in Zusammenarbeit mit Konsumentenorganisationen herausgegebenen Richtlinien. Die Warendeklaration basiert auf den Normen der IEC INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION (Fachkommission TC 59) und des CENELEC COMITÉ EUROPÉEN DE NORMALISATION ÉLECTROTECHNIQUE (Fachkommission TC 59X).

Firmen- oder Markenname		V-ZUG AG
Geräteart		Textilpflegesystem mit Wärmepumpe
Verkaufsbezeichnung bei V-ZUG		REFRESH-BUTLER
Modellname/-kennzeichen		14001
Abbildung	siehe Seite	16
Verbrauchsdaten		
Energieverbrauch		
Auffrischen [1] [2]	kWh/min	0,60/70
Auffrischen + Entknittern [3] [2]	kWh/min	0,82/90
Hygienisieren [2] [4]	kWh/min	1,00/150
Trocknen bei 60 % Restfeuchte [5]		
Energieverbrauch total	kWh/min	1,25/136
Energieverbrauch pro kg	kWh/kg	0,25
Gebrauchseigenschaften		
Nennfüllmenge	max. kg	5
Bauform		
Freistehend		●
Einbau in Schranksystem		●
Türbandung		links
Abmessungen		
Höhe	cm	196
Breite	cm	77,5
Tiefe	cm	57
Tiefe bei geöffneter Tür	cm	1220
Leergewicht	kg	170
System und Ausstattung		
Wärmepumpe-Kondensationssystem		●
Bedienung		TouchDisplay
Anzeige der Programmdauer		●
Innenbeleuchtung		LED
Startaufschub	bis h	24
Zeitliches Auffrischen		●
Zeitliches Trocknen		●
Frischwassertank		●
Kondensatablauftank		●
Geräuschemission [6]	dB(A)	57
Photokatalyse		●
Elektrischer Anschluss		
Spannung	V	230~
Frequenz	Hz	50
Anschlusswerte	kW	1,2
Absicherung	A	10
Netzkabel	m	1,8
Sicherheit und Service		
Entspricht den schweizerischen Sicherheitsbestimmungen		Electrosuisse-geprüft
Herkunftsland		CH
Garantie		2 Jahre
Service durch		V-ZUG AG
Name und Adresse des Anbieters		V-ZUG AG, Industriestrasse 66, 6301 Zug

Erläuterungen
- ● Vorhanden, bzw. ja.
- – Nicht vorhanden, bzw. nein.
- [1] Programm Auffrischen, Werkeinstellung, Beladung 1 kg.
- [2] Mittlerer Energieverbrauch pro Programm.
- [3] Programm Auffrischen + Entknittern, Werkeinstellung, Beladung 1 kg.
- [4] Programm Hygienisieren, Werkeinstellung, Beladung 1 kg.
- [5] Werte ermittelt nach Norm EN 61121:2005, Programm Trocknen-volle Beladung-normal trocken-ohne schonend, 5 kg IEC.
- [6] Programm Auffrischen, Werkeinstellung.

Wärmeschubladen

Verkaufsbezeichnung		Wärmeschublade	
Typenbezeichnung		**WS 55 162**	**WS 55 220**
Abbildung Seite		51	51
Gerätemasse			
Aussenabmessungen (Höhe × Breite × Tiefe)	mm	160 × 548 × 547	218 × 548 × 547
Innenabmessungen (Höhe × Breite × Tiefe)	mm	115 × 429 × 457	173 × 429 × 457
Volumen	dm^3	22	34
Leergewicht	kg	21	22,5
Elektrischer Anschluss			
Anschluss		230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz
Anschlusswert		810 Watt	810 W
Absicherung		10 A	10 A
Netzkabel		1,7 m mit Stecker	1,7 m mit Stecker
Sicherheit und Service			
Entspricht den schweizerischen Sicherheitsbestimmungen		Electrosuisse-geprüft	
Herkunftsland		A	
Garantie		2 Jahre	
Service durch		V-ZUG AG	
Name und Adresse des Anbieters		V-ZUG AG, Industriestrasse 66, 6301 Zug	

Coffee-Center

Verkaufsbezeichnung		Supremo SL
Typenbezeichnung		**CCS SL**
Abbildung Seite		57
Geräteart		Vollautomat
Gerätemasse		
Höhe × Breite × Tiefe	mm	378 × 548 × 398
Gewicht	kg	18,5
Elektrischer Anschluss		
Anschluss		230 V~ 50 Hz
Anschlusswert		1350 W
Absicherung		10 A
Netzkabel		1,8 m mit Stecker
Farbe		Spiegelglas, ChromeClass
Sicherheit und Service		
Entspricht den schweizerischen Sicherheitsbestimmungen		Electrosuisse-geprüft
Herkunftsland		I
Garantie		2 Jahre
Service durch		V-ZUG AG
Name und Adresse des Anbieters		V-ZUG AG, Industriestrasse 66, 6301 Zug

Einbauschaltkästen, Einzelschalter und Einbaurechauds

FEA

Die nachstehende standardisierte Warendeklaration entspricht den vom FEA FACHVERBAND ELEKTROAPPARATE FÜR HAUSHALT UND GEWERBE SCHWEIZ in Zusammenarbeit mit Konsumentenorganisationen herausgegebenen Richtlinien. Die Warendeklaration basiert auf den Normen der IEC INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION (Fachkommission TC 59) und des CENELEC COMITÉ EUROPÉEN DE NORMALISATION ÉLECTROTECHNIQUE (Fachkommission TC 59X).

Firmen- oder Markenname	V-ZUG AG											
Bauform	Einbauschaltkästen		Einzelschalter		Einbaurechauds				Schaltkasten mit Bedienknebel		Bedienknebel	
Verkaufsbezeichnung	**ES4**	**ES4U**	**EN1**	**EN2**	**ER202**	**ER2**	**ER3**	**ER4**	**ESIS4**	**ESIS2**	**ESIE4**	**ESIE2**
Abbildung Seite	91	91	91	91	91	91	91	91	71	71	71	71
Gerätemasse Blende: Höhe [1] cm	9,0	10,6	9,0	9,0	12,4	12,4	12,4	12,4	9	9		
Breite [2] cm	36,7	45,0	8,0	8,0	27,2	54,7	54,7	54,7	36,7	36,7		
Tiefe [3] cm	0,4	1,0	0,4	0,4	2,0	2,0	2,0	2,0	0,4	0,4		
Gehäuse: Höhe cm	8,0	8,0	8,0	8,0	9,0	9,0	9,0	9,0	8,0	8,0	8,0	8,0
Breite cm	34,7	34,7	7,4	7,4	24,5	48,0	48,0	48,0	34,7	34,7	34,7	34,7
Tiefe cm	21,0	21,0	19,5	19,5	20,5	20,5	20,5	20,5	10,5	10,5	10,5	10,5
Induktion/Glaskeramik kombinierbar	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	●/–	●/–	●/–	●/–
Schalterbestückung:												
Anzahl Bedienknelbel	–	–	–	–	–	–	–	–	4	2	4	2
Einkreisregler Anzahl	2	2	1	–	2	2	3	2	–	–	–	–
Zweikreisregler Anzahl	2	2	–	1	–	–	–	2	–	–	–	–
Elektrischer Anschluss V	400	400	400	400	400	400	400	400				
	3~/2~	3~/2~	3~/2~	3~/2~	3~/2~	3~/2~	3~/2~	3~/2~	1 × Erde 1 × Signalleitung			
Gesamtanschlusswert max. kW	7,95	7,95	2,3	2,6	3,5	3,5	5,5	7,95				
Herkunftsland	CH	CH	CH	CH	CH	CH	CH	CH	CH	CH	CH	CH

Erläuterungen

● Vorhanden bzw. ja.
– Nicht vorhanden bzw. nein.

[1] ChromeClass ES4 9,2 cm; EN1/2 9,2 cm.

[2] ChromeClass ES4 37,0 cm; EN1/2 8,0 cm.

[3] Über Möbelfront vorstehend.

Mikrowellengeräte

Verkaufsbezeichnung	**Miwell-Combi SL**	**Miwell SL**	**Miwell S**	**Miwell L**
Typenbezeichnung	**MWC SL**	**MW SL**	**MW S**	**MW L**
Abbildung Seite	54	54	55	55
Gebrauchseigenschaften				
Mikrowellen-Ausgangsleistung W	50-1000	50-1000	160-750	160-750
Grillleistung W	800	800	700	–
Abmessungen				
Gerätemasse Höhe × Breite × Tiefe mm	378 × 548 × 516	378 × 548 × 470	378 × 548 × 320	378 × 548 × 320
Garraummasse Höhe × Breite × Tiefe mm	200 × 405 × 380	200 × 405 × 380	187 × 370 × 290	187 × 370 × 290
Volumen l	31	31	22	22
Leergewicht kg	25	23	21,5	21,5
Elektrischer Anschluss				
Anschluss	230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz
Anschlusswert	2300 W	2300 W	1900 W	1300 W
Absicherung	10 A	10 A	10 A	10 A
Netzkabel	1,2 m mit Stecker	1,2 m mit Stecker	1,2 m mit Stecker	1,2 m mit Stecker
Sicherheit und Service				
Entspricht den schweizerischen Sicherheitsbestimmungen	Electrosuisse-geprüft			
Herkunftsland	S			
Garantie	2 Jahre			
Service durch	V-ZUG AG			
Name und Adresse des Anbieters	V-ZUG AG, Industriestrasse 66, 6301 Zug			

Glaskeramik-, Induktions-, und Toptronic-Kochfelder

FEA

Die nachstehende standardisierte Warendeklaration entspricht den vom FEA FACHVERBAND ELEKTROAPPARATE FÜR HAUSHALT UND GEWERBE SCHWEIZ in Zusammenarbeit mit Konsumentenorganisationen herausgegebenen Richtlinien. Die Warendeklaration basiert auf den Normen der IEC INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION (Fachkommission TC 59) und des CENELEC COMITÉ EUROPÉEN DE NORMALISATION ÉLECTROTECHNIQUE (Fachkommission TC 59X).

Induktion/Seiten 67–75

Modell	Normal-rahmen	Facetten-schliff	Übermass-rahmen	Flächen-bündig	Black-Design	Gewicht in kg	Geräte Aussenmasse B/T in mm	Ausschnitt in der Arbeitsplatte B/T in mm	Anschlussspannung Anschlusswert	Kombinierbar mit
GK26ID		●			●	5,5	289 × 514	265 × 490	230 V~ 3700 W 16 A	Betriebsspannung 230 V~, 1 Polleiter/Neutralleiter/Erdschutzleiter
GK26ID.1F				●	●	5,5	281 × 501	287 × 507/Auflagenmass 270 × 490	230 V~ 3700 W 16 A	
GK26TIMS.2F				●	●	6,5	384 × 501	390 × 507/Auflagenmass 373 × 490	230 V~ 3700 W 16 A	
GK46ID		●			●	10,5	584 × 514	560 × 490	400 V2N~ 7400 W 16 A	Betriebsspannung 230 V~, 2 Polleiter/Neutralleiter/Erdschutzleiter
GK46IDC	●				●	10,5	584 × 514	560 × 490	400 V2N~ 7400 W 16 A	
GK46ID.1F				●	●	10,5	571 × 501	577 × 507/Auflagenmass 560 × 490	400 V2N~ 7400 W 16 A	
GK46IDU			●		●	10,5	600 × 545	560 × 490/585 × 530	400 V2N~ 7400 W 16 A	
GK46IABD		●			●	12	774 × 514	750 × 490	400 V2N~ 7400 W 16 A	
GK46IABDC	●				●	12	774 × 514	750 × 490	400 V2N~ 7400 W 16 A	
GK46IABD.1F				●	●	12	761 × 501	767 × 507/Auflagenmass 750 × 490	400 V2N~ 7400 W 16 A	
GK46TIMS		●			●	10,5	584 × 514	560 × 490	400 V2N~ 7400 W 16 A	
GK46TIMSC	●				●	10,5	584 × 514	560 × 490	400 V2N~ 7400 W 16 A	
GK46TIMS.1F				●	●	10,5	571 × 501	577 × 507/Auflagenmass 560 × 490	400 V2N~ 7400 W 16 A	
GK46TIMSU			●		●	10,5	600 × 545	560 × 490/585 × 530	400 V2N~ 7400 W 16 A	
GK56TIMS		●			●	18,5	910 × 514	886 × 490	400 V3N~ 11 100 W 16 A	Betriebsspannung 230 V~, 3 Polleiter/Neutralleiter/Erdschutzleiter
GK56TIMSC	●				●	18,5	910 × 514	886 × 490	400 V3N~ 11 100 W 16 A	
GK56TIMS.1F				●	●	18,5	897 × 501	903 × 507/Auflagenmass 886 × 490	400 V3N~ 11 100 W 16 A	
GK16TIYS.1F Teppan Yaki				●	●	8	384 × 501	390 × 507/Auflagenmass 373 × 490	230 V~ 2800 W 16 A	Betriebsspannung 230 V~, 1 Polleiter/Neutralleiter/Erdschutzleiter
GK26TIYS.1F Teppan Yaki				●	●	12,5	571 × 501	577 × 507/Auflagenmass 560 × 490	400 V2N~ 5600 W 16 A	Betriebsspannung 230 V~, 2 Polleiter/Neutralleiter/Erdschutzleiter
GK36TIPSC	●				●	11	774 × 444	750 × 420	400 V2N~ 7400 W 16 A	
GK46TIPSC/TIMPSC	●				●	12	910 × 410	886 × 386	400 V2N~ 7400 W 16 A	
GK46TIA(K)SC/TIMASC	●				●	12	774 × 514	750 × 490	400 V2N~ 7400 W 16 A	
GK46TIABSC	●				●	12	774 × 514	750 × 490	400 V2N~ 7400 W 16 A	
GK46TIGC	●				●	11,5	584 × 514	560 × 490	400 V2N~ 7100 W 16 A	
GK46TISC	●				●	10,5	584 × 514	560 × 490	400 V2N~ 7400 W 16 A	
GK46TIXSC/TIMXSC/IMXDC	●				●	11,5	704 × 514	680 × 490	400 V2N~ 7400 W 16 A	
GK36TISC	●				●	10	584 × 514	560 × 490	400 V2N~ 7400 W 16 A	
GK36TIPS		●			●	11	774 × 444	750 × 420	400 V2N~ 7400 W 16 A	
GK46TIPS/TIMPS		●			●	12	910 × 410	886 × 386	400 V2N~ 7400 W 16 A	
GK46TIA(K)S/TIMAS		●			●	12	774 × 514	750 × 490	400 V2N~ 7400 W 16 A	
GK46TIABS		●			●	12	774 × 514	750 × 490	400 V2N~ 7400 W 16 A	
GK46TIS		●			●	10,5	584 × 514	560 × 490	400 V2N~ 7400 W 16 A	
GK26TIMS		●			●	5,5	289 × 514	265 × 490	230 V~ 3700 W 16 A	Betriebsspannung 230 V~, 1 Polleiter/Neutralleiter/Erdschutzleiter
GK36TIS		●			●	10	584 × 514	560 × 490	400 V2N~ 7400 W 16 A	Betriebsspannung 230 V~, 2 Polleiter/Neutralleiter/Erdschutzleiter
GK46TIGU			●		●	11,5	600 × 545	560 × 490/585 × 530	400 V2N~ 7100 W 16 A	
GK46TISU			●		●	10,5	600 × 545	560 × 490/585 × 530	400 V2N~ 7400 W 16 A	
GK46TIASU			●		●	12	790 × 545	750 × 490/775 × 530	400 V2N~ 7400 W 16 A	
GK46TIABSU			●		●	12	790 × 545	750 × 490/775 × 530	400 V2N~ 7400 W 16 A	
GK46TIMWRSF				●	●	15,5	761 × 501	767 × 507/Auflagenmass 750 × 490	400 V2N~ 7400 W 16 A	
GK36TIPSF				●	●	11	744 × 414	750 × 420/Auflagenmass 733 × 403	400 V2N~ 7400 W 16 A	
GK46TIPSF/TIMPSF				●	●	12	880 × 380	886 × 386/Auflagenmass 869 × 369	400 V2N~ 7400 W 16 A	
GK46TIAS.1F/TIAKSF/TIMASF				●	●	12	761 × 501	767 × 507/Auflagenmass 750 × 490	400 V2N~ 7400 W 16 A	
GK46TIABS.1F				●	●	12	761 × 501	767 × 507/Auflagenmass 750 × 490	400 V2N~ 7400 W 16 A	
GK46TIS.1F				●	●	10,5	571 × 501	577 × 507/Auflagenmass 560 × 490	400 V2N~ 7400 W 16 A	
GK46TIXS.1F/TIMXSF/IMXDF				●	●	11,5	691 × 501	697 × 507/Auflagenmass 680 × 490	400 V2N~ 7400 W 16 A	
GK36TIS.1F				●	●	10	571 × 501	577 × 507/Auflagenmass 560 × 490	400 V2N~ 7400 W 16 A	
GK46TIG.1F				●	●	11,5	571 × 501	577 × 507/Auflagenmass 560 × 490	400 V2N~ 7100 W 16 A	
GK26TIMS.1F				●	●	5,5	281 × 501	287 × 507/Auflagenmass 270 × 490	230 V~ 3700 W 16 A	Betriebsspannung 230 V~, 1 Polleiter/Neutralleiter/Erdschutzleiter
GK26TIQ		●			●	6,6	514 × 289	490 × 265	230 V~ 3400 W 16 A	
GK26TIQF				●	●	6	477 × 272	483 × 278/Auflagenmass 466 × 261	230 V~ 3400 W 16 A	
GK16TIWS.1F Wok				●	●	9	384 × 501	390 × 507/Auflagenmass 373 × 490	230 V~ 3000 W 16 A	

Erläuterungen zur Spalte Modell

C Normalrahmen CrNi.
E Elektronische Sensorbedienung.
F Flächenbündig.
G Günstig-Version (Basic).
I Induktion.
M MaxiFlex.
P Panorama-Version.
R Warmhaltezone/Abstellfläche rechts.
S Slider-Bedienung.
T Topbedienung.
U Übermassrahmen.
V V-förmig angelegte Kochzonen.
W Wok (Induktion).

Herkunftsland A.



Die nachstehende standardisierte Warendeklaration entspricht den vom FEA FACHVERBAND ELEKTROAPPARATE FÜR HAUSHALT UND GEWERBE SCHWEIZ in Zusammenarbeit mit Konsumentenorganisationen herausgegebenen Richtlinien. Die Warendeklaration basiert auf den Normen der IEC INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION (Fachkommission TC 59) und des CENELEC COMITÉ EUROPÉEN DE NORMALISATION ÉLECTROTECHNIQUE (Fachkommission TC 59X).

	Modell	Normal-rahmen	Facetten-schliff	Übermass-rahmen	Flächen-bündig	Black-Design	Classic-Design	Gewicht in kg	Geräte Aussenmasse B/T in mm	Ausschnitt in der Arbeitsplatte B/T in mm	Anschlussspannung Anschlusswert	Kombinierbar mit
Toptronic/Seiten 81–84	GK35TEPSC	●				●		11,5	774 × 444	750 × 420	400 V2N~ 6700 W 16 A[1]	[1] Betriebsspannung 230 V~, 2 Polleiter/Neutralleiter/Erdschutzleiter [2] Betriebsspannung 400 V~, 2 bzw. 3 Polleiter/Erdschutzleiter
	GK45TEPSC	●				●		11	910 × 410	886 × 386	400 V2N~ 7600 W 16 A[1]	
	GK45TEBSC	●				●		11	584 × 514	560 × 490	400 V2-3~ 7700 W 16-10 A[2]	
	GK45TEASC	●				●		11	774 × 514	750 × 490	400 V2N~ 7600 W 16 A[1]	
	GK45TEXSC	●				●		10,5	704 × 514	680 × 490	400 V2-3~ 7000 W 16-10 A[2]	
	GK45TERSC	●				●		11	774 × 514	750 × 490	400 V2-3~ 7600 W 16-10 A[2]	
	GK35TESC	●				●		10,5	584 × 514	560 × 490	400 V2-3~ 6700 W 16-10 A[2]	
	GK45TESC/TEGC	●				●		9,5	584 × 514	560 × 490	400 V2-3~ 6500 W 16-10 A[2]	
	GK35TEPS		●			●		11,5	774 × 444	750 × 420	400 V2N~ 6700 W 16 A[1]	
	GK45TEPS		●			●		11	910 × 410	886 × 386	400 V2N~ 7600 W 16 A[1]	
	GK45TEBSU			●		●		11	600 × 545	560 × 490/585 × 530	400 V2-3~ 7700 W 16-10 A[2]	
	GK45TEASU			●		●		11	790 × 545	750 × 490/775 × 530	400 V2N~ 7600 W 16 A[1]	
	GK45TERSU			●		●		11	790 × 545	750 × 490/775 × 530	400 V2-3~ 7600 W 16-10 A[2]	
	GK45TESU/TEGU			●		●		9,5	600 × 545	560 × 490/585 × 530	400 V2-3~ 6500 W 16-10 A[2]	
	GK35TESU			●		●		10,5	600 × 545	560 × 490/585 × 530	400 V2-3~ 6700 W 16-10 A[2]	
	GK35TEPSF				●	●		11,5	744 × 414	750 × 420/Auflagenmass 733 × 403	400 V2N~ 6700 W 16 A[1]	
	GK45TEPSF				●	●		11	880 × 380	886 × 386/Auflagenmass 869 × 369	400 V2N~ 7600 W 16 A[1]	
	GK45TERSF				●	●		11	761 × 501	767 × 507/Auflagenmass 750 × 490	400 V2-3~ 7600 W 16-10 A[2]	
	GK45TEBS.3F				●	●		11	571 × 501	577 × 507/Auflagenmass 560 × 490	400 V2-3~ 7700 W 16-10 A[2]	
	GK45TEAS.1F				●	●		11	761 × 501	767 × 507/Auflagenmass 750 × 490	400 V2N~ 7600 W 16 A[1]	
	GK45TEXS.1F				●	●		10,5	691 × 501	697 × 507/Auflagenmass 680 × 490	400 V2-3~ 7000 W 16-10 A[2]	
	GK45TES.1F/TEGF				●	●		9,5	571 × 501	577 × 507/Auflagenmass 560 × 490	400 V2-3~ 6500 W 16-10 A[2]	
	GK35TESF				●	●		10,5	571 × 501	577 × 507/Auflagenmass 560 × 490	400 V2-3~ 6700 W 16-10 A[2]	
	GK25TE.1F				●	●		5	281 × 501	287 × 507/Auflagenmass 270 × 490	230 V~ 3000 W 16 A	Betriebsspannung 230 V~, 1 Polleiter/Neutralleiter/Erdschutzleiter
	GK25TE		●			●		5	289 × 514	265 × 490	230 V~ 3000 W 16 A	
Quicklight/Seite 87–90	GK43V	●				●		11	774 × 514	750 × 490	400 V~ 7800 W	Herd mit 4 Drehschaltern Einbaurechaud ER4 Einbauschaltkasten ES4/ESi4 4 Einzelschalter EN1/EN2 (je 2 Stück)
	GK43VF				●	●		11	737 × 477	743 × 483/Auflagenmass 726 × 466	400 V~ 7800 W	
	GK43BR	●				●		11,5	774 × 514	750 × 490	400 V~ 7900 W	
	GK43BL	●				●		11,5	774 × 514	750 × 490	400 V~ 7900 W	
	GK43BRU			●		●		11,5	790 × 545	750 × 490/775 × 530	400 V~ 7900 W	
	GK43BLU			●		●		11,5	790 × 545	750 × 490/775 × 530	400 V~ 7900 W	
	GK43AU			●			●	11	790 × 545	750 × 490/775 × 530	400 V~ 7000 W	
	GK43X	●				●		11	704 × 514	680 × 490	400 V~ 7000 W	
	GK43XF				●	●		11	691 × 477	697 × 483/Auflagenmass 680 × 466	400 V~ 7000 W	
	GK43.1B	●				●		7,5	584 × 514	560 × 490	400 V~ 7600 W	
	GK43.1BU			●		●		7,5	600 × 545	560 × 490/585 × 530	400 V~ 7600 W	
	GK43.1BF				●	●		7,5	547 × 477	553 × 483/Auflagenmass 536 × 466	400 V~ 7600 W	
	GK43	●				●		7,5	584 × 514	560 × 490	400 V~ 7000 W	
	GK43.1	●				●		7,5	584 × 514	560 × 490	400 V~ 6500 W	
	GK43.2	●				●		7,5	584 × 514	560 × 490	400 V~ 7100 W	
	GK43U			●		●		7,5	600 × 545	560 × 490/585 × 530	400 V~ 7000 W	
	GK43.1U			●		●		7,5	600 × 545	560 × 490/585 × 530	400 V~ 6500 W	
	GK43F				●	●		7,5	547 × 477	553 × 483/Auflagenmass 536 × 466	400 V~ 7000 W	
	GK43.1F				●	●		7,5	547 × 477	553 × 483/Auflagenmass 536 × 466	400 V~ 6500 W	
	GK43.2F				●	●		7,5	547 × 477	553 × 483/Auflagenmass 536 × 466	400 V~ 7100 W	
	GK43.2U			●		●		7,5	600 × 545	560 × 490/585 × 530	400 V~ 7100 W	
	GK43.3	●				●		7,5	584 × 514	560 × 490	400 V~ 6400 W	
	GK43.3F				●	●		7,5	547 × 477	553 × 483/Auflagenmass 536 × 466	400 V~ 6400 W	
	GK43.3U			●		●		7,5	600 × 545	560 × 490/585 × 530	400 V~ 6400 W	
	GK42H	●					●	7,5	584 × 514	560 × 490	400 V~ 7000 W	
	GK42HU			●			●	7,5	600 × 545	560 × 490/585 × 530	400 V~ 7000 W	
	GK42HF				●		●	7,5	547 × 477	553 × 483/Auflagenmass 536 × 466	400 V~ 7000 W	
	GK42H1	●					●	7,5	584 × 514	560 × 490	400 V~ 7100 W	
	GK42H1 230V	●					●	7,5	584 × 514	560 × 490	230 V~ 7100 W	Herd mit 4 Drehschaltern
	GK32H1	●					●	7	584 × 514	560 × 490	400 V~ 5300 W	Herd, 3 Platten; Einbaurechaud ER3 3 Einzelschalter EN1
	GK22H1	●					●	5	286 × 511	265 × 490	400 V~ 3000 W	Herd, 2 Platten; Einbaurechaud ER2 2 Einzelschalter EN1

Erläuterungen zur Spalte Modell

- B Bräterzone.
- C Normalrahmen CrNi.
- F Flächenbündig.
- H Hellstrahler/Quicklight.
- I Induktion.
- L Warmhaltezone links.
- R Warmhaltezone rechts.
- U Übermassrahmen.
- V V-förmig angelegte Kochzonen.
- [1] Nur Einkreis-Kochzonen.

Herkunftsland A.

Glaskeramik-, Induktions-, und Toptronic-Kochfelder für den Ersatzmarkt

FEA — Die nachstehende standardisierte Warendeklaration entspricht den vom FEA FACHVERBAND ELEKTROAPPARATE FÜR HAUSHALT UND GEWERBE SCHWEIZ in Zusammenarbeit mit Konsumentenorganisationen herausgegebenen Richtlinien. Die Warendeklaration basiert auf den Normen der IEC INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION (Fachkommission TC 59) und des CENELEC COMITÉ EUROPÉEN DE NORMALISATION ÉLECTROTECHNIQUE (Fachkommission TC 59X).

	Modell	Normal-rahmen	Facetten-schliff	Übermass-rahmen	Flächen-bündig	Black-Design	Gewicht in kg	Geräte Aussenmasse B/T in mm	Ausschnitt in der Arbeitsplatte B/T in mm	Anschlussspannung Anschlusswert	Kombinierbar mit
Induktion/Seite 76-77	GK26IDF				●	●	5,5	272 × 477	278 × 483/Auflagenmass 261 × 466	230 V~ 3700 W 16 A	Betriebsspannung 230 V~, 1 Polleiter/Neutralleiter/Erdschutzleiter
	GK46IDF				●	●	10,5	547 × 477	553 × 483/Auflagenmass 536 × 466	400 V2N~ 7400 W 16 A	Betriebsspannung 230 V~, 2 Polleiter/Neutralleiter/Erdschutzleiter
	GK46IABDF/TIABSF				●	●	12	737 × 477	743 × 483/Auflagenmass 726 × 466	400 V2N~ 7400 W 16 A	
	GK46TIMSF				●	●	10,5	547 × 477	553 × 483/Auflagenmass 536 × 466	400 V2N~ 7400 W 16 A	
	GK56TIMSF				●	●	18,5	880 × 477	886 × 483/Auflagenmass 869 × 466	400 V3N~ 11 100 W 16 A	Betriebsspannung 230 V~, 3 Polleiter/Neutralleiter/Erdschutzleiter
	GK16TIYSF Teppan Yaki				●	●	8	384 × 477	390 × 483/Auflagenmass 373 × 466	230 V~ 2800 W 16 A	Betriebsspannung 230 V~, 1 Polleiter/Neutralleiter/Erdschutzleiter
	GK26TIYSF Teppan Yaki				●	●	12,5	547 × 477	553 × 483/Auflagenmass 536 × 466	400 V2N~ 5600 W 16 A	Betriebsspannung 230 V~, 2 Polleiter/Neutralleiter/Erdschutzleiter
	GK46TIXSF				●	●	11,5	691 × 477	697 × 483/Auflagenmass 680 × 466	400 V2N~ 7400 W 16 A	
	GK36TISF				●	●	10	547 × 477	553 × 483/Auflagenmass 536 × 466	400 V2N~ 7400 W 16 A	
	GK26TIMSF				●	●	5,5	272 × 477	278 × 483/Auflagenmass 261 × 466	230 V~ 3700 W 16 A	Betriebsspannung 230 V~, 1 Polleiter/Neutralleiter/Erdschutzleiter
	GK16TIWSF Wok				●	●	9	384 × 477	390 × 483/Auflagenmass 373 × 466	230 V~ 3000 W 16 A	
Toptronic/Seite 84	GK45TEBSF				●	●	11	547 × 477	553 × 483/Auflagenmass 536 × 466	400 V2-3~ 7700 W 16-10 A[2)]	[1)] Betriebsspannung 230 V~, 2 Polleiter/Neutralleiter/Erdschutzleiter [2)] Betriebsspannung 400 V~, 2 bzw. 3 Polleiter/Erdschutzleiter
	GK45TEASF/TERSF spez				●	●	11	737 × 477	743 × 483/Auflagenmass 726 × 466	400 V2N~ 7600 W 16 A	
	GK45TEXSF				●	●	10,5	691 × 477	697 × 483/Auflagenmass 680 × 466	400 V2-3~ 7000 W 16-10 A[2)]	

Erläuterungen zur Spalte Modell

- B Bräterzone.
- C Normalrahmen CrNi.
- E Elektronische Sensorbedienung.
- F Flächenbündig.
- G Günstig-Version (Basic).
- H Hellstrahler/Quicklight.
- I Induktion.
- L Warmhaltezone links.
- M MaxiFlex.
- P Panorama-Version.
- R Warmhaltezone/Abstellfläche rechts.
- S Slider-Bedienung.
- T Topbedienung.
- U Übermassrahmen.
- V V-förmig angelegte Kochzonen.
- W Wok (Induktion).

[1)] Nur Einkreis-Kochzonen.

Herkunftsland A.

Haushalt-Geschirrspüler



Die nachstehende standardisierte Warendeklaration entspricht den vom FEA FACHVERBAND ELEKTROAPPARATE FÜR HAUSHALT UND GEWERBE SCHWEIZ in Zusammenarbeit mit Konsumentenorganisationen herausgegebenen Richtlinien. Die Warendeklaration basiert auf den Normen der IEC INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION (Fachkommission TC 59) und des CENELEC COMITÉ EUROPÉEN DE NORMALISATION ÉLECTROTECHNIQUE (Fachkommission TC 59X).

Firmen- oder Markenname		V-ZUG AG						
Typ- bzw. Verkaufsbezeichnung		Adora 55 SL		Adora 55 S	Adora 55 N	Adorina 45	Adorina 45S	Adorina 60
Modellname/-kennzeichen		GS 55 SL-di/Vi B	GS 55 SL-di/Vi	GS 55 Si/di/Vi	GS 55 Ni/di/Vi	GS 45 Vi	GS 45 S-Vi	GS 60 Vi
Abbildung Seite		126/128	126/128	126/128/130	127/129/130	131	131	131
Verbrauchsdaten für Standardprogramm		Ecoprogramm	Ecoprogramm	Ecoprogramm	Ecoprogramm	50 ° Eco	50 ° Eco	50 ° Eco
Energieeffizienzklasse [1]	A+++ (besser) bis D (schlechter)	A+++	A+++	A+++	A+	A+	A++	A+
Jahresenergieverbrauch	kWh	202	193	202	277	220	210	286
Energieverbrauch pro Spülgang [1]	kWh	0,72	0,69	0,72	0,98	0,78	0,75	1,02
Standby-Verbrauch eingeschalteter/ausgeschalteter Zustand	W	0	0	0	0,3	0,1	0,1	0,9
Jahreswasserverbrauch [1]	l	1876	1820	2576	2576	2520	2520	2800
Wasserverbrauch pro Spülgang [1]	l	6,7	6,5	9,2	9,2	9	9	10
Gebrauchseigenschaften für Standardprogramm								
Trocknungswirkungsklasse [1]	A (besser) bis G (schlechter)	A	A	A	A	A	A	A
Dauer [1]	min	150	140	140	150	170	170	150
Automatische Ausschaltzeit	min	0	0	0	0	–	–	–
Fassungsvermögen	Massgedecke	13	12	12	12	9	9	12
Geräusch während des Programms Norm/Standard [2]								
In eingebautem Zustand	dB(A) (re 1pW)	42/40	42/40	44/44/43	44	46	44	46
Bauform								
Einbaugerät		●	●	●	●	●	●	●
Standgerät mit Arbeitsplatte		–	–	–	–	–	–	–
Standgerät unterbaufähig		–	–	–	–	–	–	–
Hocheinbau		●	●	●	●	–	–	–
Dekorierbar		●	●	●	●	–	–	–
Integrierbar/vollintegrierbar		●/●	●/●	●/●	●/●	–/●	–/●	–/●
Abmessungen [3]								
Höhe	cm	76,5-96,9	76,5-96,9	76,5-96,9	76,5-96,9	81-87	81-87	81-87
Breite	cm	55	55	55	55	45	45	60
Tiefe einschliesslich Wandabstand	cm	58	58	58	58	58	58	58
Tiefe bei geöffneter Tür	cm	116,5-123	116,5-123	116,5-123	116,5-123	115	115	115,5
Höhe verstellbar	cm	11,8	11,8	11,8	11,8	6	6	6
Leergewicht	**kg**	46-55	46-55	46-55	46-55	37,5	37,5	39
Ausstattung								
Anzahl Spülprogramme		10	10	9	5	6	6	4
ergoPlus Besteckschublade		●						
LED-Innenraumbeleuchtung		●	●					
Türaufstosser		●	●	●				
Vario-Körbe/Mehrfachhöhenverstellung		●/●	●/●	●/●	●/●	●/–	●/–	●/–
Klartextanzeige 15 Sprachen		●	●	–	–	–	–	–
Kalksensor/Wasserhärtesteuerung		●/●	●/●	●/–	-/–	–	–	–
Verschmutzungssensor		●	●	●	–	●	●	–
SteamFinish		●	●	–	–	–	–	–
Automatikprogramm		●	●	●	–	●	●	–
Fondue/Raclette-Programm		●	●	●	–	–	–	–
Sprintprogramm		●	●	–	–	–	–	–
Alltagkurzprogramm		●	●	–	–	–	–	–
Hygieneprogramm		●	●	●	–	–	–	–
Gläserprogramm		●	●	●	●	–	–	–
All in 1 Einstellung		●	●	●	●	–	–	–
Aktiver Wasserstop		●	●	●	●	●	●	●
Salzverbrauch pro Spülgang/pro Massgedeck	g	7/0,54	7/0,54	9/0,7	11/0,85	8,0/0,92	8,0/0,92	8,0/0,89
Elektrischer Anschluss								
Spannung/Anschlusswerte/Absicherung	V/kW/A	400V2N/3,2/10 230V/2,2/10	400V2N/3,2/10 230V/2,2/10	230V/2,2/10	230V/2,2/10	230/2,2/10	230/2,2/10	230/2,3/10
Wasseranschluss								
Druckschlauch G3/4", Länge	m	1,5	1,5	1,5	1,5	1,4	1,4	1,4
Anschliessbar an	Kalt-/Warmwasser	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●
Wasserdruck	bar	1-10	1-10	1-10	1-10	1-10	1-10	0,5-10
Sicherheit und Service								
Entspricht den schweizerischen Sicherheitsbestimmungen		Ⓢ Electrosuisse-geprüft						
Herkunftsland		CH	CH	CH	CH	D	D	PL
Garantie		2 Jahre						
Service durch		V-ZUG						
Name und Adresse des Anbieters		V-ZUG AG, Industriestrasse 66, 6301 Zug						

Erläuterungen

● Vorhanden bzw. ja.

– Nicht vorhanden bzw. nein.

1) Werte ermittelt nach der gültigen Norm EN 50242 im Standardprogramm Norm/Standard. Jahresverbrauch basierend auf 280 Standard-Spülgängen bei Kaltwasseranschluss, inklusive Berücksichtigung des Standby-Verbrauchs.

2) Gemessen nach der gültigen Norm IEC 60704-2-3 im Standardprogramm Norm/Standard.

3) Bei Einbaugeräten Nischenmasse. Weitere Massangaben sind den Prospekten zu entnehmen.

4) Angaben über Umschaltmöglichkeiten sind ggf. den Prospekten zu entnehmen.

Hinweis: Stand der Tabellenangaben 01/2014. Weiterentwicklungen vorbehalten.
Bei ausgestellten Geräten gibt die Energieetikette Auskunft über die aktuellen Daten.

Dunstabzugshauben mit und ohne eingebauten Ventilator

FEA

Die nachstehende standardisierte Warendeklaration entspricht den vom FEA FACHVERBAND ELEKTROAPPARATE FÜR HAUSHALT UND GEWERBE SCHWEIZ in Zusammenarbeit mit

Firmen- oder Markenname	V-ZUG AG
Bauform/System	Inselhauben / Wandhauben

Inselhauben

Verkaufsbezeichnung		DI PQ 13	DI PQ 10	DI Mistral 12	DI Mistral 10	DI B 14	DI B 10	DI SMC12	DI RG 10	DI SE 12	DI SE 10	DI SL 10	DI E 9
Abbildung Seite		102	102	102	102	102	102	101	103	103	103	103	104
Luftleistung													
Abluft[1] Min. Leistung	m^3/h	251	251	270	270	270	270	150[7]	242	230	230	295	268
Max. Leistung	m^3/h	439	439	684	684	684	684	300[7]	486	494	494	610	560
Intensivstufe	m^3/h	703	703	825	825	825	825	350[7]	580	546	546	703	639
Umluft[1] Min. Leistung	m^3/h	221	221	204	204	204	204	–	180	173	173	189	176
Max. Leistung	m^3/h	367	367	420	420	420	420	–	340	324	324	306	355
Intensivstufe	m^3/h	578	578	550	550	550	550	–	370	173	173	139	376
Druckvermögen[1]	Pa												
Intensivstufe	Pa	362	362	419	419	419	419		455	464	464	436	396
Max. Stufe	Pa	364	364	400	400	400	400		430	446	446	430	391
Min. Stufe	Pa	177	177	270	270	270	270		260	260	260	221	201
Geräuschpegel[2]	dB(A)							48/51[7]					
Intensivstufe	dB(A)	64	64	59	59	59	59		65	64	64	66	66
Max. Stufe	dB(A)	55	55	53	53	53	53		60	62	62	65	63
Min. Stufe	dB(A)	41	41	40	40	40	40		42	44	44	43	46
Abmessungen[3]													
Höhe: Abluft/Umluft	cm	5,5	5,5	6,8	6,8	6,8	6,8	10	7	6	6	10	6
Breite	cm	130	100	120	100	140	100	120	100	120	100	90	90
Tiefe	cm	70	70	70	70	70	70	75	70	60	60	65	60
Tiefe mit Auszug[4]	cm	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Min. Abstand über Kochfläche Gas/Elektro	cm	65/50	65/50	75/60	75/60	75/60	75/60	75/60	75/60	75/60	75/60	65/65	65/65
Leergewicht[5]	kg	35	31,5	48	42	45	36	30/34[8]	20	23	21	13	20
Ausstattung/Ausrüstung													
Abluftstutzen Durchmesser	mm	150	150	150	150	150	150	160[7]	150	150	150	150	150
Abluftstutzen Position		oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben
Rückstauklappe integriert/beigelegt		–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/–	●/–	●/–	●/–	●/–	–/●
Betrieb Abluft/Umluft[6]		●/●[6]	●/●[6]	●/●[6]	●/●[6]	●/●[6]	●/●[6]	●/–[7]	●/●[6]	●/●[6]	●/●[6]	●/●[6]	●/●[6]
Anzahl Filter	Metall/Kombi	4/–	3/–	1/–	1/–			4/4	2/–	3/–	3/–	1/–	3/–
Bedienung													
Intern/extern		●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	–/●[7]	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–
Leistungsstufen Anzahl/stufenlos		3+I/–	3+I/–	3+I/–	3+I/–	3+I/–	3+I/–	3/●[7]	3+I/–	3+I/–	3+I/–	3+I/–	3+I/–
Leistungsregulierung elektromechanisch/elektronisch		–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●
Elektrischer Anschluss													
Beleuchtung	W	4 × 2,2	4 × 2,2	4 × 20	4 × 20	6 × 20	4 × 20	3 × 3	4 × 20	4 × 20	4 × 20	4 × 20	4 × 20
Motorenleistung	W	1 × 130	1 × 130	1 × 260	1 × 260	1 × 260	1 × 260	–	1 × 176	1 × 175	1 × 175	1 × 250	1 × 250
Optionenanschluss/Anschlussleistung	W	●/300[9]	●/300[9]	●/300	●/300	●/300	●/300	–/–	●/300	●/200	●/200	–/–	–/–
Elektrischer Anschluss gem. Typenschild	W	138,8	138,8	640	640	680	640	9	240	455	455	330	330
Länge Anschlusskabel	m	1,5	1,5	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,5	1,5	1,2	1,2
Sicherheit und Service													
Entspricht den schweizerischen Sicherheitsbestimmungen		Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ
Herkunftsland		I	I	D	D	D	D	I	I	I	I	I	CN

Wandhauben

Verkaufsbezeichnung		DW PQ 12	DW PQ 9	DW Mistral 12	DW Mistral 9	DW Levante	DW Forano	DW SMC9	DW RG9	DW G9	DW G6	DW SE 12	DW SE 9	DW E 9	DW SE 7	DW SE 6
Abbildung Seite		105	105	106	106	105	105	101	106	108	108	107	107	107	107	107
Luftleistung																
Abluft[1] Min. Leistung	m^3/h	260	260	270	270	250	295	120[7]	242	172	172	230	230	268	230	230
Max. Leistung	m^3/h	438	438	684	684	525	616	180[7]	486	462	462	494	494	560	494	494
Intensivstufe	m^3/h	710	710	825	825	609	703	280[7]	580	–	–	546	546	639	546	546
Umluft[1] Min. Leistung	m^3/h	227	227	204	204	218	173	–	180	110	110	173	173	176	173	173
Max. Leistung	m^3/h	371	371	420	420	440	351	–	340	208	208	324	324	355	324	324
Intensivstufe	m^3/h	532	532	550	550	539	370	–	370	–	–	364	364	376	364	364
Druckvermögen[1]	Pa															
Intensivstufe	Pa	364	364	419	419	474	370		455			464	464	396	464	464
Max. Stufe	Pa	363	363	400	400	432	361		430	322	322	446	446	391	446	446
Min. Stufe	Pa	172	172	270	270	250	232		260	145	145	260	260	201	260	260
Geräuschpegel[2]	dB(A)							48[7]								
Intensivstufe	dB(A)	64	64	59	59	64	66		65			64	64	66	64	64
Max. Stufe	dB(A)	55	55	53	53	58	65		60	67	67	62	62	63	62	62
Min. Stufe	dB(A)	41	41	40	40	41	51		42	44	44	44	44	46	44	44
Abmessungen[3]																
Höhe: Abluft/Umluft	cm	5,5	5,5	6,7	6,7	71,3	46	10	7			6	6	6	6	6
Breite	cm	120	90	120	90	90	80	89,9	90	90	60	119,9	89,9	90	69,9	59,9
Tiefe	cm	55	55	55	55	40,7	30	55	50			50	50	48,5	50	50
Tiefe mit Auszug[4]	cm	–	–	–	–	–	–	–	–			–	–	–	–	–
Min. Abstand über Kochfläche Gas/Elektro	cm	65/50	65/50	75/60	75/60	40/30	65/65	75/60	75/60	65/65	65/65	75/60	75/60	65/65	75/60	75/60
Leergewicht[5]	kg	29	25,5	48	42	29	34	14/18[8]	18	15	13	20	14	20	12	11
Ausstattung/Ausrüstung																
Abluftstutzen Durchmesser	mm	150	150	150	150	150	150	1607)	150	150	150	150	150	150	150	150
Abluftstutzen Position		oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben
Rückstauklappe integriert/beigelegt		–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/–	●/–	–/●	–/●	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–
Betrieb Abluft/Umluft[6]		●/●[6]	●/●[6]	●/●[6]	●/●[6]	●/●[6]	●/●[6]	●/–[7]	●/●[6]	●/●[6]	●/●[6]	●/●[6]	●/●[6]	●/●[6]	●/●[6]	●/●[6]
Anzahl Filter	Metall/Kombi	4/–	3/–	1/–	1/–	1/–	4/–	2/3	2/–	1/–	1/–	4/–	3/–	3/–	2/–	2/–
Bedienung																
Intern/extern		●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	–/●[7]	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–
Leistungsstufen Anzahl/stufenlos		3+I/–	3+I/–	3+I/–	3+I/–	3+I/–	3+I/–	3/●[7]	3+I/–	3+I/–	3+I/–	3+I/–	3+I/–	3+I/–	3+I/–	3+I/–
Leistungsregulierung elektromechanisch/elektronisch		–/●	–/●	–/●	–/●			–/●	–/●	●/–	●/–	–/●	–/●		–/●	–/●
Elektrischer Anschluss																
Beleuchtung	W	3 × 2,2	3 × 2,2	4 × 20	4 × 20	2 × 20	2 × 20	2 × 3	2 × 20	2 × 20	2 × 20	3 × 20	2 × 20	2 × 20	2 × 20	2 × 20
Motorenleistung	W	1 × 130	1 × 130	1 × 260	1 × 260	1 × 250	1 × 250	–	1 × 175	1 × 130	1 × 130	1 × 175	1 × 175	1 × 250	1 × 175	1 × 175
Optionenanschluss/Anschlussleistung	W	●/300[9]	●/300[9]	●/300	●/300	–/–	–/–	–/–	●/300	–/–	–/–	●/200	●/200	–/–	●/200	●/200
Elektrischer Anschluss gem. Typenschild	W	136,6	134,4	640	640	290	290	6	200	170	170	435	415	290	415	415
Länge Anschlusskabel	m	1,5	1,5	1,2	1,2	1,5	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,5	1,5	1,2	1,5	1,5
Sicherheit und Service																
Entspricht den schweizerischen Sicherheitsbestimmungen		Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ
Herkunftsland		I	I	D	D	I	I	I	I	CN	CN	I	I	CN	I	I

Garantie		2 Jahre
Service durch		V-ZUG AG
Gebrauchsanweisung	d/f/i	●
Einbauinstruktion	d/f/i	●
Name und Adresse des Anbieters		V-ZUG AG, Industriestrasse 66, 6301 Zug

Erläuterungen

- ● Vorhanden bzw. ja.
- – Nicht vorhanden bzw. nein.
- [1] Luftleistung im Arbeitspunkt EN 61591.
- [2] Schallleistung dB(A) 1 pW nach EN 60704-3.
- [3] Beachten Sie bei Einbaugeräten die Massangaben auf den Installationsanleitungen und im Prospekt.
- [4] Schwadenschirm ausgezogen.
- [5] Nettogewicht inkl. Fettfilter (Beachten Sie, dass der Schrank, die Wand bzw. Decke für das Gerät tragfähig sind).
- [6] Umrüstbar auf Umluftbetrieb.
- [7] In Kombination mit Zehnder-Komfortlüftung.
- [8] ChromeClass.
- [9] Kann optional gewählt werden.

Konsumentenorganisationen herausgegebenen Richtlinien. Die Warendeklaration basiert auf den Normen der IEC INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION (Fachkommission TC 59).

Wandhauben								Wölbauszug		Flachauszug																	Klappe	vorstehend		
DW B 14	DW B 9	DW S9	DW S6	DW N9	DW N6	DW K9	DW K6	DF SLG8	DF SLG5	DHL 11	DHL 8	DF PQ 12	DF PQ 9	DF PQ 5	DF PQSL 9	DF PQSL 5	DF PQS 9	DF PQS 5	DF SG8	DF SG5	DF E5	DF S5	DF 5	DF N5	DF L5	DF U5	DK S5i	DV SMC9	DV S9	DV S5
106	106	107	107	108	108	108	108	111	111	110	110	110	110	110	110	110	110	110	111	111	112	112	112	113	113	115	112	101	114	114
270	270	295	295	184	184	155	155	290	290	228	228	253	253	253	278	278	261	261	171	171	290	171	171	240	205	–	–	120[7]	155	155
684	684	616	616	482	482	400	400	545	545	469	469	424	424	424	440	440	525	525	510	510	665	510	510	400	300	–	399	180[7]	400	400
825	825	700	700	–	–	–	–	650	650	563	563	684	684	684	699	699	611	611	–	–	–	–	–	–		–	224	280[7]	–	–
204	204	189	189	110	110	71	71	210	210	146	146	227	227	227	200	200	208	208	339	339	257	339	339	250		164	–	–	71	71
420	420	306	306	210	210	110	110	283	283	233	233	362	362	362	359	359	434	434	158	158	390	158	158	190	168	282	326	–	110	110
550	550	406	406	–	–	–	–	360	360	322	322	556	556	556	551	551	482	482	–	–	–	–	–	–	210	383	186	–	–	–
419	419	440	440					345	345	463	463	362	362	362	380	380	384	384												
400	400	430	430	322	322	451	451	338	338	436	436	345	345	345	353	353	361	361	386	386	350	386	386	315	221		247		451	451
270	270	220	220	145	145	296	296	167	167	201	201	158	158	158	179	179	193	193	182	182	167	185	185	265	170		180		296	296
																												48[7]		
59	59	66	66					65	65	61	61	67	67	67	64	64	63	63												
53	53	63	63	67	67	68	68	61	61	57	57	55	55	55	53	53	59	59	63	63	65	63	63	61	70	71	65		68	68
40	40	46	46	44	44	49	49	47	47	40	40	40	40	40	40	40	47	47	45	45	47	45	45	50	59	52	49		49	49
6,3	6,8	10,2	10,2	19	19	13,2	13,2	ca. 2,5	ca. 2,5	30	30	5,5	5,5	5,5	2,5	2,5	2,5	2,5	4,7	4,7	4	6,3	4	4	3	12,5	24,2	10	13,2	13,2
140	90	90	60	90	60	89,9	59,8	82,1	54,8	110	80	119,8	89,8	54,8	89,8	54,8	89,8	54,8	82,1	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	89,9	89,9	54,8
70	70	49,5	49,5	48,5	48,5	51	51	31,5-35,5	31,5-35,5	30	30	30-32,5	30-32,5	30-32,5	30-34,8	30-34,8	30-34,8	30-34,8	28-35,5	28-35,5	29,5-35,5	31-37,5	29-35,5	28,5-36	30-33,2	31,5-35	30,2	55	51	51
–	–					–	–	max. 52,5	max. 52,5			max. 49	max. 49	max. 49	max. 48	max. 48	max. 48	max. 48	max. 52,5	max. 52,5	max. 47	max. 48	max. 45	max. 45	max. 46,7	max. 49	max. 48	–	–	–
75/60	75/60	65/65	65/65	65/65	65/65	75/60	75/60	75/60	75/60	75/60	75/60	65/50	65/50	65/50	65/50	65/50	65/50	75/60	75/60	75/60	75/60	75/60	75/60	75/60	65/65	75/60	65/55	75/60	75/60	75/60
45	36	15	9	9	7	6	5	15	15	29	25,5	27,5	23,5	19,5	16,5	12,5	16,5	18,5	16	14	11	13	12	11	8	14	12	14/18[8]	6	5
150	150	150	150	150	150	125	125	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	120	120	–	120	160[7]	125	125
oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	–	oben	oben	oben	oben
–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	●/–	●/–	●/–	●/–	–/●	–/●	●/●	●/●	●/●	–/●	–/●	–/●	–/●	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	–/●	–/–	●/–	–/–	●/–	●/–
●/●[6]	●/●[6]	●/●[6]	●/●[6]	●/●[6]	●/●[6]	●/●[6]	●/●[6]	●/●[6]	●/●[6]	●/–	●/–	●/●[6]	●/●[6]	●/●[6]	●/●[6]	●/●[6]	●/●[6]	●/●[6]	●/●[6]	●/●[6]	●/●[6]	●/●[6]	●/●[6]	●/●[6]	●/●[6]	–/●	●/●[6]	●/–[7]	●/●[6]	●/●[6]
1/–	1/–	3/–	2/–	3/–	2/–	3/–	2/–	1/–	1/–	1/–	1/–	4/–	3/–	2/–	2/2	1/1	2/2	1/1	1/–	1/–	2/–	2/–	2/–	2/–	2/–	2/–	1/–	2/3	3/–	2/–
●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	–/●[7]	●/–	●/–
3+I/–	3+I/–	3/–	3/–	3/–	3/–	3/–	3/–	3+I/–	3+I/–	3+I/–	3+I/–	3/–	3/–	3/–	3+1/-	3+1/-	3+1/-	3+1/-	3/–	3/–	3/–	3/–	3/–	4/–	3/–	3/–	–/●	3/●[7]	3/–	3/–
–/●	–/●	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	–/●	–/●	●/–	●/–	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	–/●	●/–	●/–
6 × 20	4 × 20	2 × 20	2 × 20	2 × 20	2 × 20	2 × 28	2 × 28	2 × 20	2 × 20	4 × 3	4 × 3	3 × 2,2	2 × 2,2	2 × 2,2	2 × 2,2	2 × 2,2	2 × 20	2 × 20	2 × 28	2 × 28	2 × 28	2 × 28	2 × 28	2 × 28	2 × 28	2 × 28	2 × 28	2 × 3	2 × 28	2 × 28
1 × 260	1 × 260	1 × 130	1 × 130	1 × 130	1 × 130	1 × 160	1 × 160	2 × 110	2 × 110	1 × 188	1 × 188	1 × 130	1 × 130	1 × 130	1 × 130	1 × 130	1 × 250	1 × 250	2 × 130	2 × 130	2 × 110	2 × 130	2 × 130	2 × 120	2 × 130	2 × 130	1 × 150	–	1 × 160	1 × 160
●/300	●/300	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	●/300[9]	●/300[9]	●/300[9]	●/300[9]	●/300[9]	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–
680	640	170	170	170	170	216	216	260	260	200	200	136,6	134,4	134,4	134,4	134,4	290	290	316	316	276	316	316	296	316	316	206	6	216	216
1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,2	1,5	1,0	1,5	1,5	1,5
Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ
D	D	I	I	CN	CN	I	I	I	I	D	D	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I

Kühlschränke/FoodCenter



Die nachstehende standardisierte Warendeklaration entspricht den vom FEA FACHVERBAND ELEKTROAPPARATE FÜR HAUSHALT UND GEWERBE SCHWEIZ in Zusammenarbeit mit

Firmen- oder Markenname		V-ZUG AG									
Geräteart		Kühl-/Gefriergeräte									
Verkaufsbezeichnung		Cooltronic	Noblesse	Prestige P eco	Prestige eco	Prestige	Magnum eco	Magnum	Classic	Futura	Royal
Abbildung	Seite	139	139	139	140	140	140	141	141	142	142
Gerätetyp-Klassifizierung											
Energieeffizienzklasse		A++	A++	A+++	A+++	A++	A+++	A++	A++	A++	A++
Energieverbrauch in 365 Tagen [1]	kWh	227	219	154	154	230	148	222	227	212	214
Geräteeigenschaften											
Nutzinhalt, gesamt [2]	l	262	312	276	276	303	296	296	291	252	256
davon in NoFrost-Ausführung Sternefächer	l	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Nutzinhalt Kühlteil	l	214	244	203	203	232	264	264	215	181	232
davon Kellerfach max./min. [3]	l/l	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–
davon Kaltlagerfach [4]	l	39	–	–	–	–	–	–	–	–	24
davon Eiswürfelfach	l	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Nutzinhalt Gefrierteil	l										
davon Sternefach	l	48	68	73	73	71	32	32	76	71	24
davon Eiswürfelfach	l	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Sternekennzeichen [5]		****	****	****	****	****	****	****	****	****	****
Gefriervermögen [6]	kg	5	4	8	8	8	3	3	6	6	2
Lagerzeit bei Störungen [7]	h	20	20	15	15	15	14	14	15	15	15
Klimaklasse [8]		SN-ST	SN	SN-T	SN-T	SN-ST	SN-T	SN-T	SN-ST	SN-ST	SN-ST
Geräusch-Schallleistung [9]	dB(A) (re 1pW)	39	39	39	39	39	35	35	39	39	38
Abtauverfahren Kühlteil											
von Hand		–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
teilautomatisch		–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
automatisch		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Abtauverfahren Gefrierteil											
von Hand [10]		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
teilautomatisch [10]		–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
automatisch		–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Bauform und Kennzeichnung											
Standgerät/unterbaubar		–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–
Mit Arbeitsplatte in Tischhöhe		–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Unterbaugerät/integrierbar [11]		–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–
Einbaugerät/integrierbar [11]		●/●	●/●	●/●	●/●	●/– ●/●	●/●	●/●	●/– ●/●	●/– ●/●	●/●
Sonderbauform siehe Prospekt		–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Anzahl der Aussentüren/Auszüge		2/–	2/–	2/–	2/–	2/–	1/–	1/–	2/–	2/–	1/–
Türanschlag [12]		l/r/w	l/r/w	l/r/w	l/r/w	l/r/w	l/r/w	l/r/w	l/r/w	l/r/w	l/r/w
Dekorrahmen	vorhanden/nachrüstbar	–/–	–/–	–/–	–/–	●/– –/–	–/–	–/–	●/– –/–	●/– –/–	–/–
Abmessungen [13]											
Höhe	cm	177,8	177,8	177,8	177,8	177,8	177,8	177,8	165,1	152,4	152,4
Breite	cm	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55
Tiefe einschliesslich Wandabstand	cm	60,5	60,5	60,5	60,5	60,5	60,5	60,5	60,5	60,5	60,5
Höhe ohne Arbeitsplatte	cm										
Breite bei geöffneter Tür oder herausgezogenem Auszug	cm										
Tiefe bei geöffneter Tür oder herausgezogenem Auszug	cm	115	115	115	115	115	113	113	115	115	115
Leergewicht [14]	**kg**	75	70	75	75	68	62	62	66	61	62
Ausstattung											
Temperatur für Gefrierteil einstellbar											
Unabhängig von der Kühlteiltemperatur		●	●	●	●	●	–	–	–	–	–
Zusammen mit Kühlteiltemperatur		–	–	–	–	–	●	●	●	●	●
Schaltung für Dauerbetrieb des Gefrierteils		–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Kontrollanzeigen											
Kühlteil – Regelbetrieb	Leuchte grün	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Temperaturanzeige	innen/aussen	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–
Tür offen Warnsignal	optisch/akustisch	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●
Gefrierteil – Regelbetrieb	Leuchte grün	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Dauerbetrieb	Leuchte gelb	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Störung, Warnsignal	optisch/akustisch	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–
Türöffnung, Warnsignal	optisch/akustisch	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–
Temperaturanzeige	innen/aussen	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–
Kühlteil											
Eierablagen	Eier-Anzahl	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
Türfächer mit Klappe oder Schiebetür	Anzahl	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Türabstellregale und/oder Behälter	Anzahl	3	3	4	4	4	4	4	4	3	4
Ablageflächen im Kühlteil	Anzahl	4	5	5	5	5	5	5	5	4	3
davon verstellbar	Anzahl	2	2	3	3	3	3	3	3	2	2
Behälter im Kühlteil	Anzahl	3	4	1	1	1	2	2	1	1	4
Gefrierteil											
Fächer in der Tür	Anzahl	–	2	–	–	–	–	–	–	–	–
Fächer im Innenraum	Anzahl	2	3	3	3	3	1	1	3	3	2
Max. Fachhöhe im Innenraum	cm	16,2	26,5	16,6	16,6	16,6	28	28	16,6	16,6	22,8
Körbe, Behälter, Schübe im Innenraum	Anzahl	2	1	3	3	3	1	1	3	3	–
Eiswürfelschalen	Anzahl	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Elektrischer Anschluss											
Gem. Typenschild	V/A/W	230/10/140	230/10/110	230/10/115	230/10/115	230/10/115	230/10/80	230/10/80	230/10/115	230/10/100	230/10/100
Sicherheit und Service											
Entspricht den schweizerischen Sicherheitsbestimmungen		Electrosuisse-geprüft									
Herkunftsland		CH	CH	CH	CH	CH	I	I	CH	CH	CH
Garantie		2 Jahre									
Service durch		V-ZUG AG									
Gebrauchsanweisung		d/f/i									
Aufstell-, Einbauinstruktion		●									
Name und Adresse des Anbieters		V-ZUG AG, Industriestrasse 66, 6301 Zug									

Kühl-/Gefriergeräte									
De Luxe	**Optima 3**	**Optima 2**	**Perfect eco**	**Perfect**	**Perfect V**	**Ideal**	**Komfort**	**Winecooler SL**	**Polaris S**
142	143	143	144	144	144	145	145	147	151
A++	A++	A++	A+++	A++	A++	A++	A++	A	A++
204	202	202	128	192	192	158	148	145[15]	356
281	255	260	224	224	224	154	125	149	562
–	–	–	–	–	–	–	–	–	177
257	235	240	201	201	201	138	109	149	385
–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–
–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
								–	
24	20	20	23	23	23	16	16	–	177
–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	–	★★★★
2	2	2	2	2	2	2	2	–	12
15	12	12	14	14	14	11	10	–	16
SN-ST	SN-T	SN-T	SN-T	SN-T	SN-T	SN-ST	SN-ST	SN-ST	SN-T
38	36	36	32	35	38	39	39	39	44
–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●	●	–	–
–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
–	–	–	–	–	–	–	–	–	●
–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–
–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	●/–	–/–	–/–
●/– ●/●	●/●	●/●	●/●	●/– ●/●	●/–	●/– ●/●	●/–	●/–	–/–
–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
1/–	1/–	1/–	1/–	1/–	1/–	1/–	1/–	1/–	2/–
l/r/w	l/r/w	l/r/w	l/r l/r/w	l/r l/r/w	l/r	l/r/w	l/r/w	l/r	–
●/– –/–	–/–	–/–	●/– –/–	●/– –/–	–/–	●/– –/–	●/●	–/–	–/–
152,4	152,4	152,4	127,0	127,0	127,0	88,9	76,2	87,3	176
55	55	55	55	55	55	55	55	55	91
60,5	60,5	60,5	60,5	60,5	60,5	60,5	58	60,5	76,1
115	112	112	109	109	109	115	115	114	116
61	50	50	45	45	45	34	35	48	163
–	–	–	–	–	–	–	–	–	●
●	●	●	●	●	●	●	●	–	–
–	–	–	–	–	–	–	–	–	●
–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	–/●
●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	–/●
–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	●/●
–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/●
–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/●
12	12	12	12	12	12	12	6	–	12
1	1	1	1	1	1	1	1	–	1
4	4	4	4	4	4	3	2	–	4
4	4	6	5	5	5	3	2	6	4
2	4	5	4	4	4	2	1	1	3
4	3	2	2	2	2	1	1	–	3
–	–	–	–	–	–	–	–	–	4
2	1	1	1	1	1	1	1	–	3
22,8	17,5	17,5	19	19	19	13,4	12,7	–	–
–	–	–	–	–	–	–	–	–	2
1	1	1	1	1	1	1	1	–	–
230/10/100	230/10/80	230/10/80	230/10/90	230/10/90	230/10/90	230/10/75	230/10/65	230/10/100	230/10/300
CH	I	I	I	I	I	CH	CH	CH	CN

Erläuterungen

- ● Vorhanden bzw. ja.
- – Nicht vorhanden bzw. nein.

1) Der Energieverbrauch in 365 Tagen wurde nach DIN EN 153, Ausgabe 1990, ermittelt. Die Angaben beziehen sich auf 230 V, 50 Hz. Die Verbrauchsangaben ermöglichen den Vergleich verschiedener Geräte. Im praktischen Betrieb können sich Abweichungen ergeben.

2) Einschliesslich Kellerfach und Kaltlagerfach sowie Eisfach, soweit diese Fächer vorhanden sind.

3) Fach zum Lagern bei höheren Temperaturen zwischen +8 und +14 °C.

4) Fach zum Lagern bei niedrigeren Temperaturen zwischen +3 und -2 °C.

5) (✱) = Fach mit -6 °C oder kälter.
(✱✱) = Fach mit -12 °C oder kälter.
(✱✱✱) = Tiefkühl-Lagerfach mit -18 °C oder kälter.
(✱✱✱✱) = Gefrier- und Tiefkühlgerät mit -18 °C oder kälter und einem Mindestgefriervermögen.

6) Das Gefriervermögen ist in der angegebenen Menge je nach Bauart nur nach Schaltung auf Dauerbetrieb erreichbar und nicht nach 24 h wiederholbar. Gebrauchsanweisung beachten.

7) Temperaturanstiegszeit auf -9°C bei vollbeladenem Gefrierteil. Bei Teilbeladung ergeben sich kürzere Zeiten.

8) Klimaklasse SN: Umgebungstemperaturen von +10 bis +32 °C.
Klimaklasse N: Umgebungstemperaturen von +16 bis +32 °C.
Klimaklasse ST: Umgebungstemperaturen von +16 bis +38 °C.
Klimaklasse T: Umgebungstemperaturen von +16 bis +43 °C.

9) Gemessen nach der gültigen Norm EN 60704-2-14.

10) Entnahme des Tiefkühlgutes vor dem Abtauen erforderlich.

11) Integrierbar unter Verwendung einer Möbeltüre.

12) Türanschlag: l = links, r = rechts, w = wechselbar.

13) Bei Einbaugeräten und Unterbaugeräten erforderliche Nischenmasse (Mindestmasse).

14) Beachten Sie, dass Schrank oder Wand tragfähig für das Gerät mit Inhalt ist.

15) Energieverbrauch bei 12 °C Innentemperatur in 365 Tagen (bei Umgebungstemperatur 25 °C).

Hinweis: Stand der Tabellenangaben 01/2014. Weiterentwicklung vorbehalten.

Ausstellungs- und Beratungscenter

4052 Basel
Münchensteinerstrasse 43
Tel. 061 416 06 70, Fax 061 416 06 79
basel@vzug.ch
Mo–Do 8.00–12.00/13.30–17.00 Uhr
Fr 8.00–12.00/13.30–16.00 Uhr

6500 Bellinzona
Viale Portone 3
Tel. 091 825 62 32, Fax 091 825 42 47
bellinzona@vzug.ch
Mo–Do 8.45–12.00/13.30–17.00 Uhr
Fr 8.45–12.00/13.30–16.15 Uhr

3075 Rüfenacht b. Bern
Worbstrasse 87
Tel. 031 838 70 60, Fax 031 838 70 61
bern@vzug.ch
Mo–Fr 8.00–12.00/13.00–17.00 Uhr

2504 Biel
Grenchenstrasse 5
Tel. 032 328 66 66, Fax 032 328 66 67
biel@vzug.ch
Mo–Fr 8.00–12.00/13.30–17.00 Uhr

7000 Chur
Kasernenstrasse 90
Tel. 081 300 17 67, Fax 081 300 17 68
chur@vzug.ch
Mo–Fr 8.00–12.00/13.00–17.00 Uhr

1216 Genf Cointrin
Avenue Louis-Casaï 79
Tel. 022 344 44 45, Fax 022 344 44 82
genf@vzug.ch
Mo–Fr 9.00–13.00 Uhr
(Mittwoch geschlossen)

1023 Crissier
Chemin des Lentillières 24
Tel. 058 767 38 60, Fax 058 767 38 69
crissier@vzug.ch
Mo–Fr 8.00–12.00/13.30–17.00 Uhr
Sa 9.00–14.00 Uhr

9000 St. Gallen
Vadianstrasse 59
Tel. 071 223 24 28, Fax 071 223 24 22
st.gallen@vzug.ch
Mo–Fr 7.30–12.00/13.30–17.00 Uhr

6301 Zug
ZUGORAMA Baarerstrasse 124
Tel. 041 767 67 67, Fax 041 767 61 65
zugorama@vzug.ch
Mo–Fr 9.00–18.00 Uhr
Sa 9.00–14.00 Uhr

Um Sie optimal beraten zu können, bitten wir Sie um eine Terminvereinbarung.

Kontakte in Zug

Verkauf
Tel. 041 767 67 88, Fax 041 767 61 61
kundenbestellung@vzug.ch

Ersatzteile
Tel. 041 767 67 84, Fax 041 767 96 62
ersatzteildienst@vzug.ch

Kundendienst
Tel. 0800 850 850 (kostenlos)
vzug@vzug.ch

V-ZUG AG
Industriestrasse 66, 6301 Zug
Tel. 041 767 67 67, Fax 041 767 61 61
vzug@vzug.ch

